叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 调味品、香料和调味料(condiments, Spices And Flavors) 000001

2. 调味品、香料和调味料(condiments, Spices And Flavors) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

调味品、香料和调味料(Condiments, Spices and Flavors)

[-] [noʊts]
Transcriber's Notes
转录员的 笔记

转录者注释

['ɑ:bviəs] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erərz] [hæv; həv] [bɪn] ['saɪləntli] [kə'rektɪd] .
Obvious typographical errors have been silently corrected .
明显的 印刷 错误 有 到过 默默 已更正 .

明显的拼写错误已被悄悄更正。

[ðə; ði]['kʌvər][wʌz; wəz] [prɪ'perd] [baɪ][ðə; ði][træn'skraɪbər][ænd; ənd][ɪz] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði]['pʌblɪk][doʊ'meɪn]
The cover was prepared by the transcriber and is placed in the public domain
这 覆盖 曾是 准备 经过 这 转录员 和 是 放置 在 这 民众 领域
.
:
.

封面由转录者制作，并已置于公共领域。

['kɔndimənt] ['spaɪsɪz][ænd; ənd] . . . . . .
Condiments Spices and . . . . . .
调味品 香料 和 . . . . . .

调味品、香料和.....

['fleɪvərz]
Flavors
口味

口味

['kɔndimənt] , [ɪf] ['prɑ:pərli] [ju:st] , [ə'ʃʊr] [daɪ'dʒestʃən][ænd; ənd]['heɪs(ə)n][ðə; ði][əb'sɔ:rpʃ(ə)n][ʌv; əv]
Condiments , if properly used , assure digestion and hasten the absorption of
调味品 , 如果 适当地 用过的 , 保证 消化 和 趋 这 吸收 的
[fu:d] [baɪ][ðə; ði] ['sɪstəm] . — ['θiədɔ:] [tʃaɪld] .
food by the system . — THEODORE CHILD .
食物 经过 这 系统 . — 西奥多 孩子 .

调味品如果使用得当，可以确保消化，并加快身体对食物的吸收。——西奥多·柴尔德

['kɑ:piraɪt] , - , [baɪ]
Copyright , 1894 , by
版权 , - , 经过

版权所有，1894年，作者

['meri] [i:] . [gri:n] , [em] . [di:] .
MARY E . GREEN , M . D .
玛丽 E . 绿色的 , M . D .

玛丽·E·格林，医学博士

['prefəs]
PREFACE
前言

前言

[ɪn] [ðɪs] ['pæmflət] [noʊ] [ə'tempt] [hæz; həz] [bɪn] [meɪd] [tu:; tə] [gɪv] [spə'sɪfɪk][də'rekʃ(ə)nz][æz; əz][tu:; tə]

In	this	pamphlet	no	attempt	has	been	made	to	give	specific	directions	as	to
在	这	小册子	不	试图	有	到过	制成	到	给	具体的	方向	作为	到

[ðə; ði]['ju:zɪz][ʌv; əv]['spaɪsɪz][ænd; ənd] ['kɔndimənt] .

the	uses	of	spices	and	condiments	.
这	用途	的	香料	和	调味品	.

本手册并未尝试对香料和调味品的用途给出具体说明。

[ˌaɪ 'ti:][mʌst; məst][bi:; bi] [bɔ:rn] [ɪn][maɪnd] [ðæt] [ðer; ðər]['ju:sɪdʒ] [rɪ'zʌlts] ['ni:ðər] [frʌm; frəm][ðə; ði]

It	must	be	borne	in	mind	that	their	usage	results	neither	from	the
它	必须	是	出生	在	头脑	那	他们的	用法	结果	两者都不	从	这

[dɪ'mændz] [ʌv; əv] ['fæʃ(ə)n] [nɔ:r][ʌv; əv][ə; eɪ]['vɪʃi:ˌeɪtid] [sens] [ʌv; əv] [teɪst] ,

demands	of	fashion	nor	of	a	vitiated	sense	of	taste	,
需求	的	时尚	也不	的	一个	受损	感觉	的	品尝	,

必须记住，它们的使用既非出于时尚潮流，也非出于品味低下。

[bʌt; bət][frʌm; frəm][ðer; ðər] [oʊn] [ˌdʒɜ:rmɪ'saɪdl][ænd; ənd] [prɪ'zɜ:rvətɪv] ['kwɑ:lətiz] .

but	from	their	own	germicidal	and	preservative	qualities	.
但	从	他们的	自己的	杀菌剂	和	防腐剂	品质	.

但它们本身就具有杀菌和防腐性能。

[frʌm; frəm][ðə; ði] [spaɪst] [ænd; ənd]['pɜ:rfju:md] ['mʌmi:z] [ʌv; əv][ðə; ði]['fɛroʊz, 'feɪroʊz][tu:; tə][ðə; ði]

From	the	spiced	and	perfumed	mummies	of	the	Pharaohs	to	the
从	这	加香料	和	香	木乃伊	的	这	法老	到	这

[spaɪst] ['æp(ə)l][ænd; ənd] ['pɪkld] [per] [ʌv; əv]['aʊər; ɑ:r] [oʊn] [stɔ:r] - [ru:mz; rʊmz] ,

spiced	apple	and	pickled	pear	of	our	own	store	-	rooms	,
加香料	苹果	和	腌制	梨	的	我们的	自己的	店铺	-	房间	,

从法老们涂抹香料和香水的木乃伊，到我们自己储藏室里的香料苹果和腌梨，

[ðə; ði] [seɪm] ['ri:z(ə)n][fɔ:r; fər][ðə; ði][ju:z][ʌv; əv]['spaɪsɪz][ɪg'zɪsts] — [ðer; ðər][ˌænti'septɪk]['kwɑ:lətiz] .

the	same	reason	for	the	use	of	spices	exists	—	their	antiseptic	qualities	.
这	相同的	原因	为了	这	使用	的	香料	存在	—	他们的	防腐剂	品质	.

使用香料的原因也一样——它们具有杀菌作用。

[ə; eɪ] [ʃɔ:rt] [ə'kaʊnt] [ʌv; əv][ðə; ði]['daɪvərz][kaɪndz][ænd; ənd]['kwɑ:lətiz][ʌv; əv] [ði:z] ['eksələnt]

A	short	account	of	the	divers	kinds	and	qualities	of	these	excellent
一个	短的	帐户	的	这	潜水员	种类	和	品质	的	这些	出色的

['sʌbstənsiz] [meɪ] [li:d] ,

substances	may	lead	,
物质	可能	带领	,

简要介绍这些优良物质的各种种类和特性，或许能引出以下问题：

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] [hoʊpt] , [tu:; tə][ə; eɪ] [mɔ:r] [ɪn'telɪdʒənt] [ju:z][ʌv; əv][ðem; ðəm][ɪn] ['kʊkəri] .

it	is	hoped	,	to	a	more	intelligent	use	of	them	in	cookery	.
它	是	希望	,	到	一个	更多的	聪明的	使用	的	他们	在	烹饪	.

希望它们能在烹饪中得到更巧妙的运用。

['nʌθɪŋ] [hæz; həz] [bɪn] [sed] [ə'baʊt] [əˌdʌltə'reɪʃn] , [fɔ:r; fər] , [waɪl] [moʊst][ʌv; əv][ðə; ði] [ə'dʌltərənts]

Nothing	has	been	said	about	adulteration	,	for	,	while	most	of	the	adulterants
没有什么	有	到过	说	关于	掺假	,	为了	,	尽管	最多	的	这	掺杂物

[ʌv; əv]['spaɪsɪz][ɑ:r; ər] ['hɑ:rmləs] , [stɪl] ,

of	spices	are	harmless	,	still	,
的	香料	是	无害	,	仍然	,

目前尚未提及掺假问题，因为虽然大多数香料掺假物是无害的，但.....

[frɔ:d] [laɪz][ɪn][ðə; ði][fækt] [ðæt] [ðə; ði] ['baɪər] [peɪz] [ə; eɪ] [haɪ] [praɪs][fɔ:r; fər][æn; ən]['ɑ:rtɪk(ə)l][pɑ:rt][ʌv; əv]

fraud	lies	in	the	fact	that	the	buyer	pays	a	high	price	for	an	article	part	of
欺诈罪	谎言	在	这	事实	那	这	买方	支付	一个	高的	价格	为了	一个	文章	部分	的

[wɪtʃ] [ɪz] ['wɜ:rθləs] .

which	is	worthless	.
哪个	是	毫无价值	.

欺诈行为在于买家为一件部分毫无价值的商品支付了高价。

[æz; əz] ['evri] ['haʊswaɪf] ['kænɑ:t][bi:; bi][hɜ:r; hər][oʊn] ['kemɪst] ,

As	every	housewife	cannot	be	her	own	chemist	,
作为	每一个	家庭主妇	不能	是	她	自己的	化学家	,

因为每个家庭主妇都不可能自己当化学家，

[hɜ:r; hər] ['seɪfgɑ:rd] [laɪz][ɪn] ['baɪɪŋ] ['oʊnli][ʌv; əv][rɪ'laɪəb(ə)l][spaɪs] ['haʊzɪz] .

her	safeguard	lies	in	buying	only	of	reliable	spice	houses	.
她	保障	谎言	在	购买	仅有的	的	可靠的	香料	房屋	.

她的保障措施在于只从信誉良好的香料商那里购买香料。

[[ˌpi: 'dʒi:][wʌn]]

[	Pg	1	]
[	页	1	]

[第1页]

['kɔndimənt] , ['spaɪsɪz][ænd; ənd] ['fleɪvərz] .

CONDIMENTS	,	SPICES	AND	FLAVORS	.
调味品	,	香料	和	口味	.

调味品、香料和调味料。

['mæksɪm][æz; əz] ['eɪnʃənt] [æz; əz][ðə; ði][taɪm][ʌv; əv] [dɪ'mɑ:krɪtəs] [ʌv; əv]['æbdərə] [ri:dz] : “ [wət'evər]

Maxim	as	ancient	as	the	time	of	Democritus	of	Abdera	reads	:	“	Whatever
格言	作为	古老的	作为	这	时间	的	德谟克利特	的	阿布德拉	阅读	:	“	任何

[pli:ziz] [ðə; ði] ['pælət] ['nʌrɪʃɪz] .

pleases	the	palate	nourishes	.
请	这	味蕾	滋养	.

早在阿布德拉的德谟克利特时代就有一句古老的格言：“凡是取悦味蕾的，都能滋养身体。”

” ['mɑ:dərn] ['saɪəns] [hæz; həz] ['pru:vn] [ðə; ði] [tru:θ] [ʌv; əv] [ðɪs] ['mæksɪm][ænd; ənd][hæz; həz]['gɪv(ə)n]

”	Modern	science	has	proven	the	truth	of	this	maxim	and	has	given
”	现代的	科学	有	已证实	这	真相	的	这	格言	和	有	给定

[ˌju: 'es][ək'septəb(ə)l]['ri:z(ə)n] [waɪ] ['kɔndimənt] [ɑ:r; ər][noʊ] [mɔ:r] ['nesəseri] [ɪn] ['pæləs] [ʌv; əv]

us	acceptable	reason	why	condiments	are	no	more	necessary	in	palace	of
我们	可接受	原因	为什么	调味品	是	不	更多的	必要的	在	宫殿	的

[ˌkɑ:nə'sɜ:r] [ðæn; ðən][ɪn][hʌt][ʌv; əv][bɑ:r'beriən] ,

connoisseur	than	in	hut	of	barbarian	,
行家	比	在	小屋	的	野蛮人	,

“现代科学已经证明了这句格言的正确性，并为我们提供了合理的解释，说明为什么调味品在美食家的宫殿里并不比在野蛮人的茅屋里更必要。”

[waɪ] [ðeɪ] [ɑ:r; ər][æz; əz] ['i:gərli] [ju:st] [baɪ][ðə; ði] ['neɪtɪv] [ʌv; əv]['læbrədɔ:r][æz; əz][baɪ][ðə; ði] ['swɔ:rði]

why	they	are	as	eagerly	used	by	the	native	of	Labrador	as	by	the	swarthy
为什么	他们	是	作为	急切地	用过的	经过	这	本国的	的	拉布拉多	作为	经过	这	黝黑的

[sʌn] [ʌv; əv][ðə; ði]['trɑ:pɪks] ;

son	of	the	tropics	;
儿子	的	这	热带	;

为什么拉布拉多岛的居民和热带地区的黝黑之子都同样热衷于使用它们；

[waɪ] [ðeɪ] [ɑ:r; ər][ðə; ði]['prɑ:pərti][ʌv; əv] [moʊ'hæmɪdən] , [kən'fju:ʃən] , ['bu:dɪst] , ['dʒentaɪl][ænd; ənd]

why	they	are	the	property	of	Mohammedan	,	Confucian	,	Buddhist	,	Gentile	and
为什么	他们	是	这	财产	的	穆罕默丹	,	儒家	,	佛教徒	,	外邦人	和

[dʒu:] , [ʌv; əv][ɔ:l] ['kɑ:sts] ,

Jew	,	of	all	castes	,
犹	,	的	全部	种姓	,

为什么它们是穆斯林、儒家信徒、佛教徒、非犹太人和犹太教徒，以及所有种姓的人的财产？

['reɪsɪz][ænd; ənd] [sɪvɪlaɪ'zeɪʃnz] .

races	and	civilizations	.
种族	和	文明	.

种族与文明。

['æktɪŋ] ['prɪnsəplɪ] [ə'pɑ:n][ðə; ði] ['nɜ:rvəs] ['sɪstəm] [θru:] [ðə; ði] [sens] [ʌv; əv] [smel] ,

Acting	principally	upon	the	nervous	system	through	the	sense	of	smell	,
表演	主要	之上	这	紧张的	系统	通过	这	感觉	的	闻	,

主要通过嗅觉作用于神经系统，

['kɔndɪmənt] ['stɪmjuleɪt] [ðə; ði] [floʊ] [ʌv; əv][bəuθ][ðə; ði][sə'laɪvə][ænd; ənd]['gæstrɪk][dʒu:siz] .

condiments	stimulate	the	flow	of	both	the	saliva	and	gastric	juices	.
调味品	刺激	这	流动	的	两个都	这	唾液	和	胃	果汁	.

调味品能刺激唾液和胃液的分泌。

[ðeɪ] [mə'tɪrɪəli] [eɪd][daɪ'dʒestʃən] , [ænd; ənd][ðə; ði][fə'mɪliər] [freɪz] , “ [tu:; tə] [meɪk] [ðə; ði] [maʊθ]

They	materially	aid	digestion	,	and	the	familiar	phrase	,	“	to	make	the	mouth
他们	重大	援助	消化	,	和	这	熟悉的	短语	,	“	到	制作	这	嘴

['wɔ:tər] ,

water	,
水	,

它们对消化有实质性的帮助，正如我们熟悉的短语“令人垂涎欲滴”所说。

” [steɪts] [ə; eɪ][ˌfɪziə'lɑ:dʒɪk(ə)l][fækt] .

”	states	a	physiological	fact	.
”	各州	一个	生理	事实	.

“陈述了一个生理事实。”

[frʌm; frəm] [ðɪs] ['stændpɔɪnt] [ðə; ði]['freɪgrənt][ə'roʊmə][ʌv; əv] ['sti:mɪŋ]

From	this	standpoint	the	fragrant	aroma	of	steaming
从	这	立场	这	香	香气	的	蒸煮

从这个角度来看，蒸煮的香气

[[ˌpi: 'dʒi:][ˌtu:'tu:]]

[	Pg	2	]
[	页	2	]

[第2页]

['kɔ:fi] [ænd; ənd][ðə; ði]['seɪvəri]['oʊdər][ʌv; əv][ə; eɪ] [stu:] [ɑ:r; ər][æz; əz]['tru:li] ['kɔndɪmənt] [æz; əz] ['pepər]

coffee	and	the	savory	odor	of	a	stew	are	as	truly	condiments	as	pepper
咖啡	和	这	美味的	气味	的	一个	炖	是	作为	真的	调味品	作为	胡椒

[ænd; ənd][sɔ:lt] ;

and	salt	;
和	盐	;

咖啡和炖菜的香味与胡椒和盐一样，都是名副其实的调味品；

[fɔ:r; fər] ['kɔndɪmənt] [ɑ:r; ər][ðə; ði]['mædʒɪk][wɑ:nd] [wɪtʃ] [træns'fɔ:mz] [moʊst] ['kɑ:mənpleɪs] [ʌv; əv]

for	condiments	are	the	magic	wand	which	transforms	most	commonplace	of
为了	调味品	是	这	魔法	魔杖	哪个	变换	最多	平凡	的

[fu:dz] ['ɪntu:] ['esnsɪz] , ['sʌt(ə)l] [ænd; ənd] [dɪ'lɪʃəs] .

foods	into	essences	,	subtle	and	delicious	.
食物	进入	精华	,	微妙的	和	可口的	.

调味品就像魔杖，能将最普通的食物变成精致、美味、令人垂涎的佳肴。

[ðeɪ] [ɑ:r; ər] ['i:kwəli] [ə'proʊpriət] [tu:; tə][ðə; ði] ['sti:mɪŋ] [pɔ:'taːʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] [frentʃ] ['pez(ə)nt]

They	are	equally	appropriate	to	the	steaming	potage	of	the	French	peasant
他们	是	同样地	合适的	到	这	蒸煮	腳	的	这	法语	农民

[ænd; ənd][ðə; ði][ˌsækrɪ'fɪʃ(ə)l] ['ɔ:ltəz] [ʌv; əv]['pæləstaɪn][ænd; ənd] [gri:s] .

and	the	sacrificial	altars	of	Palestine	and	Greece	.
和	这	献祭	祭坛	的	巴勒斯坦	和	希腊	.

它们同样适用于法国农民的热气腾腾的浓汤，也适用于巴勒斯坦和希腊的祭祀祭坛。

['nʌθɪŋ]	[mɔːr]	['kloʊsli]	[tests]	[ðə; ði]	[skɪl]	[ʌv; əv]	[ðə; ði]	[kʊk]	[ðæn; ðən]	[hɪz; ɪz]	[juːz]	[ʌv; əv]	[ðiːz]
Nothing	**more**	**closely**	**tests**	**the**	**skill**	**of**	**the**	**cook**	**than**	**his**	**use**	**of**	**these**
没有什么	更多的	密切	测试	这	技能	的	这	厨师	比	他的	使用	的	这些

['æpɪtaɪzɪŋ]	['fleɪvərz]	.
appetizing	**flavors**	**.**
令人垂涎的	口味	.

没有什么比运用这些诱人的味道更能考验厨师的技艺了。

[laɪk]	['dʒiːnɪˌaɪ]	[ʌv; əv]	[ðə; ði]	['feri]	[teɪl]	,	[ðeɪ]	[ɑːr; ər]	['wɪlɪŋ]	,	['vɜːrsət(ə)l]	[ænd; ənd]	[ə'biːdiənt]	[æz; əz]
Like	**genii**	**of**	**the**	**fairy**	**tale**	**,**	**they**	**are**	**willing**	**,**	**versatile**	**and**	**obedient**	**as**
喜欢	天才	的	这	仙女	故事	,	他们	是	愿意的	,	多才多艺的	和	听话	作为

[sleɪvz]	;
slaves	**;**
奴隶	;

他们如同童话故事中的精灵，甘愿做奴隶，并且乐于接受各种安排，服从命令；

[wen]	['mæstər]	[ðer; ðər]	['pæθweɪ]	[ɪz]	[struːn]	[wɪð; wɪθ]	['sɑːroʊfl]	[ðoʊ]	[moʊst]	[ˌærə'mætɪk]	[reks]
when	**master**	**their**	**pathway**	**is**	**strewn**	**with**	**sorrowful**	**though**	**most**	**aromatic**	**wrecks**
什么时候	掌握	他们的	路径	是	散落的	和	悲伤	尽管	最多	芳香	残骸

[ʌv; əv]	[suːps]	[ænd; ənd]	[ɔːr]	-	.
of	**soups**	**and**	**hors**	**d'œuvres**	**.**
的	汤	和	马	-	.

当主人走上他们的道路时，那里散落着令人悲伤但又香气四溢的汤和开胃菜残骸。

[ðeɪ]	[ʃʊd; ʃəd]	['pɜːrmieɪt]	[fuːd]	[æz; əz]	['ɪnsens]	[dʌz]	[ðə; ði]	['ætməsfɪr]	,	['delɪkət]	,
They	**should**	**permeate**	**food**	**as**	**incense**	**does**	**the**	**atmosphere**	**,**	**delicate**	**,**
他们	应该	渗透	食物	作为	香	做	这	气氛	,	精美的	,

它们应该像香料弥漫在空气中一样，微妙地渗透到食物中。

[ɪm'pælpəb(ə)l]	[ænd; ənd]	[æz; əz]	[ˌɪndɪ'skraɪbəbl]	[æz; əz]	[ðeɪ]	[ɑːr; ər]	['rekwɪzɪt]	.
impalpable	**and**	**as**	**indescribable**	**as**	**they**	**are**	**requisite**	**.**
无形的	和	作为	无法形容	作为	他们	是	必需品	.

它们既难以捉摸，又难以描述，但却是必不可少的。

[ðə; ði]	[tuː]	[ə'bʌndənt]	[juːz]	[ʌv; əv]	[ə; eɪ]	['sɜːrt(ə)n]	['kɑːndɪmənt]	[ɔːr]	[spaɪs]	,
The	**too**	**abundant**	**use**	**of**	**a**	**certain**	**condiment**	**or**	**spice**	**,**
这	也	丰富	使用	的	一个	肯定	调味品	或者	香料	,

某种调味品或香料使用过量

[ðə; ði]	[læk]	[ʌv; əv]	[ə'nʌðər]	[ɔːr]	[ðə; ði]	[ˌɪndʒu'dɪʃəs]	['miŋgliŋ]	[ʌv; əv]	['sɜːrt(ə)n]	['ʌðər]	[wɪl]	['ruːɪn]	[ðə; ði]
the	**lack**	**of**	**another**	**or**	**the**	**injudicious**	**mingling**	**of**	**certain**	**others**	**will**	**ruin**	**the**
这	缺少	的	其他	或者	这	不明智的	混杂	的	肯定	其他的	将要	废墟	这

['faɪnɪst]	['pʊdɪŋ]	,
finest	**pudding**	**,**
最好的	布丁	,

缺少其他食材，或者不恰当地混入某些其他食材，都会毁掉最好的布丁。

[sɔːs]	[ɔːr]	[suːp]	['evər]	[kɔm'paundid]	.
sauce	**or**	**soup**	**ever**	**compounded**	**.**
酱	或者	汤	曾经	复合	.

酱汁或汤汁的混合物。

['kɔndimənt]	[ænd; ənd]	['spaɪsɪz]	[ɑːr; ər]	[æz; əz]	['eɪnʃənt]	[æz; əz]	[ˌsɪvələ'zeɪʃn]	.
Condiments	**and**	**spices**	**are**	**as**	**ancient**	**as**	**civilization**	**.**
调味品	和	香料	是	作为	古老的	作为	文明	.

调味品和香料与文明一样古老。

[ðə; ði]['oʊldɪst] [bʊks] [ʌv; əv][ðə; ði] ['skrɪptʃər] , ['noʊtəbli]['eksədəs] , [li'vitikəs] , [dʒɑ:b][ænd; ənd][ðə; ði]

The	oldest	books	of	the	scriptures	,	notably	Exodus	,	Leviticus	,	Job	and	the
这	最老	图书	的	这	经文	,	尤其	出埃及记	,	利未记	,	工作	和	这

['kæntɪk(ə)l] ,

Canticles	,
颂歌	,

圣经中最古老的几卷书，特别是《出埃及记》、《利未记》、《约伯记》和《雅歌》，

[meɪk] ['fri:kwənt] ['refrəns] [tu:; tə][sɔ:lt][ænd; ənd]['spaɪsɪz] , ['sʌbstənsiz] [wɪtʃ] [wɜ:r; wər] [ðen] ['kɔ:stli] ,

make	frequent	reference	to	salt	and	spices	,	substances	which	were	then	costly	,
制作	频繁	参考	到	盐	和	香料	,	物质	哪个	是	然后	昂贵	,

频繁提及盐和香料，这些都是当时价格昂贵的物品。

['tʃi:fli] ['dedɪkeɪtɪd] [tu:; tə] ['rɔɪəlti] [ænd; ənd][ðə; ði]['ju:zɪz][ʌv; əv]['temp(ə)l][ænd; ənd]['ɔ:ltər] .

chiefly	dedicated	to	royalty	and	the	uses	of	temple	and	altar	.
主要	投入的	到	皇室	和	这	用途	的	寺庙	和	坛	.

主要用于皇室以及寺庙和祭坛的用途。

[ðə; ði] ['gri:ks] ['fɑ:loʊd] [ðə; ði][se'mɪtɪk] ['kʌstəmz] [tu:; tə][sʌm; səm][ɪk'stent][ɪn][ðer; ðər][ˌdɪspə'zɪʃ(ə)n][ʌv; əv]

The	Greeks	followed	the	Semitic	customs	to	some	extent	in	their	disposition	of
这	希腊人	随后	这	闪米特语	海关	到	一些	程度	在	他们的	处置	的

['spaɪsɪz] ,

spices	,
香料	,

希腊人在香料的使用上，在某种程度上遵循了闪米特人的习俗。

[nɑ:t]['ju:zɪŋ][ðem; ðəm][æz; əz] ['lɑ:rdʒli] [ɪn][ðer; ðər] [fu:d] [æz; əz][hæv; həv]['leɪtər]['reɪsɪz] .

not	using	them	as	largely	in	their	food	as	have	later	races	.
不是	使用	他们	作为	很大程度上	在	他们的	食物	作为	有	之后	种族	.

不像后来的种族那样大量地将它们用于食物中。

[ðeɪ] [wɜ:r; wər][fɑ:nd][ʌv; əv][ˌærə'mætɪk] ['fleɪvərɪŋz] [ænd; ənd][ˌaɪ 'ti:][ɪz] [sed] [ðæt] [ðə; ði] ['lɔrəlz] [ʌv; əv]

They	were	fond	of	aromatic	flavorings	and	it	is	said	that	the	laurels	of
他们	是	喜爱	的	芳香	调味料	和	它	是	说	那	这	月桂树	的

[gri:s] ,

Greece	,
希腊	,

他们喜欢香料，据说希腊的月桂树就是其中之一。

[ʌv; əv] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['sɪnəmən] [ɪz][ə; eɪ] ['spi:ʃi:z] , [pə'zest] [ðæt] ['kwɑ:ləti][tu:; tə][ə; eɪ] ['greɪtər] [ɪk'stent]

of	which	the	cinnamon	is	a	species	,	possessed	that	quality	to	a	greater	extent
的	哪个	这	肉桂	是	一个	物种	,	拥有	那	质量	到	一个	更大的	程度

其中肉桂是该属植物的一种，它更充分地具备了这种特性。

[[ˌpi: 'dʒi:][θri:]]

[	Pg	3	]
[	页	3	]

[第3页]

[ðæn; ðən] [ðoʊz] [ʌv; əv]['eni] ['ʌðər] ['kʌntri] , [ɔ:l'ðoʊ] [ɔ:l] ['lɔrəlz] [hæv; həv][ˌærə'mætɪk] [li:vz] .

than	those	of	any	other	country	,	although	all	laurels	have	aromatic	leaves	.
比	那些	的	任何	其他	国家	,	虽然	全部	月桂树	有	芳香	树叶	.

虽然所有月桂树的叶子都带有香味，但它们比其他任何国家的月桂树都更芳香。

['hoʊmər][ɪn][ðə; ði] ['iliəd] [ri'fə:z] [wɪð; wɪθ][nɑ:'i:v] [sər'praɪz] [tu:; tə] [ðoʊz] ['pi:p(ə)l] [ˌʌnə'kʌstəmd]

Homer	in	the	Iliad	refers	with	naïve	surprise	to	those	people	unaccustomed
荷马	在	这	《伊利亚特》	指	和	幼稚的	惊喜	到	那些	人们	不习惯

[tu:; tə][ðə; ði][ju:z][ʌv; əv][sɔ:lt] ,

to	the	use	of	salt	,
到	这	使用	的	盐	,

荷马在《伊利亚特》中带着天真的惊讶语气提到那些不习惯使用盐的人，

[ænd; ənd][ɪn][ðə; ði][naɪnθ] [bʊk] ['pɪktʃərz] [pə'trəukləs][æz; əz]

and	in	the	ninth	book	pictures	Patroclus	as
和	在	这	第九	书	图片	帕特罗克罗斯	作为

第九卷中，帕特罗克罗斯的形象被描绘成……

“ [hiː; hi] [struːz] [ə; eɪ][bed][ʌv; əv] ['gloʊɪŋ] ['embərz] [waɪd] ,

“	He	strews	a	bed	of	glowing	embers	wide	,
“	他	散落	一个	床	的	发光	余烬	宽的	,

他铺开一大片炽热的余烬，

[ə'bʌv] [ðə; ði] [koʊl] [ðə; ði] ['smoʊkɪŋ] ['frægmənts] [tɜːrnz] ,

Above	the	coals	the	smoking	fragments	turns	,
多于	这	煤炭	这	吸烟	片段	转弯	,

煤炭上方，冒着烟的碎片旋转着，

[ænd; ənd] ['sprɪŋklz] ['seɪkrɪd][sɔːlt][ə'pɑːn][ðə; ði] [ɜːnz] .

And	sprinkles	sacred	salt	upon	the	urns	.
和	糖屑	神圣	盐	之上	这	骨灰瓮	.

然后向骨灰瓮上撒上圣盐。

” [baɪ][ðə; ði] [ˌmiːdi'iːvəl] ['roʊmənz] ['kɔndimənt] [wɜːr; wər] [wel] [laɪkt] .

”	By	the	mediæval	Romans	condiments	were	well	liked	.
”	经过	这	中世纪	罗马书	调味品	是	出色地	喜欢	.

“中世纪的罗马人很喜欢调味品。”

[ðeɪ] [meɪd] , [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə][wʌn] ['ɔːθər] , [ə; eɪ] ['pɪkl] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['tʌni] [fɪʃ] ,

They	made	,	according	to	one	author	,	a	pickle	from	the	tunny	fish	,
他们	制成	,	根据	到	一	作者	,	一个	泡菜	从	这	金枪鱼	鱼	,

据一位作者所述，他们用金枪鱼做了腌菜。

[dʒʌst][æz; əz][ðer; ðər] ['læŋgərəs] [dɪ'sɛndənts, dɪ'sɛnɪnts][ɑːr; ər] ['duːɪŋ] [tuː; tə] - [deɪ] ,

just	as	their	languorous	descendants	are	doing	to	-	day	,
只是	作为	他们的	慵懒的	后代	是	正在做	到	-	天	,

就像他们那些懒散的后代今天所做的那样，

[ænd; ənd]['ɔːlsoʊ] [prɪ'perd] [ə; eɪ]['kɑːndɪmənt][frʌm; frəm][ðə; ði] [ɪn'testɪnz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['mækrəl] .

and	also	prepared	a	condiment	from	the	intestines	of	the	mackerel	.
和	还	准备	一个	调味品	从	这	肠子	的	这	鲭鱼	.

还用鲭鱼的内脏制作了一种调味品。

“ ['lɪvər] [ʌv; əv][ðə; ði]['keɪpɑːn] , [stiːpt] [ɪn] [mɪlk] [ænd; ənd] [ˌbekə'fiːkoʊ] ,

“	Liver	of	the	capon	,	steeped	in	milk	and	beccaficoes	,
“	肝	的	这	阉鸡	,	浸泡	在	牛奶	和	贝卡菲科斯	,

“阉鸡肝，浸泡在牛奶和贝卡菲科斯酒中，

[ænd; ənd] [drest] [wɪð; wɪθ] ['pepər] ” [wʌz; wəz] [ə'nʌðər] [ʌv; əv][ðer; ðər] ['haɪli] ['siːznd] ['dɪʃɪz] .

and	dressed	with	pepper	”	was	another	of	their	highly	seasoned	dishes	.
和	穿着	和	胡椒	”	曾是	其他	的	他们的	高度	经验丰富的	菜肴	.

“撒上胡椒粉”是他们另一道口味浓郁的菜肴。

[ɪn][ðə; ði] [ˌθɜːr'tiːnθ] ['sentʃəri] ['dænti] ,

In	the	thirteenth	century	Dante	,
在	这	第十三	世纪	但丁	,

十三世纪的但丁，

[ɪn][ðə; ði] [dɪ'skrɪpʃn] [ʌv; əv][ðə; ði] ['ælkimists] [ænd; ənd]['fɔːrdʒər][ʌv; əv][ðə; ði] [tenθ] [gʌlf] [ʌv; əv][ðə; ði]

in	the	description	of	the	alchemists	and	forgers	of	the	tenth	gulf	of	the
在	这	描述	的	这	炼金术士	和	伪造者	的	这	第十	海湾	的	这

[ɪn'fɜːrnoʊ] ,

Inferno	,
地狱	,

在对地狱第十层地狱的炼金术士和伪造者的描述中，

[rɪ'fɜ:rd] [tu:; tə][wʌn]['ni:koʊloʊ][ʌv; əv] [si'enə] , " [hu:] [fɜ:rst][ðə; ði]['spaɪsɪz] ['lʌkʃəri] [dɪ'skʌvərd] .

referred	to	one	Niccolo	of	Sienna	,	"	who	first	the	spice's	luxury	discovered	.
指	到	一	尼科洛	的	赭色	,	"	WHO	第一的	这	香料	奢华	发现	.

指的是锡耶纳的尼科洛，"他是第一个发现香料奢华价值的人"。

" [kən'tempərəri] [wɪð; wɪθ][hɪm; ɪm][ɪn] ['ɪŋglənd] , ['wɪljəm] ['læŋlənd] , [ɪn][hɪz; ɪz] " ['vɪʒ(ə)n][ʌv; əv] ['pɪrz] [ðə; ði] ['plaʊmən] ,

"	Contemporary	with	him	in	England	,	William	Langland	,	in	his	"	Vision	of	Piers	the	Plowman	,
"	当代的	和	他	在	英格兰	,	威廉	兰格朗	,	在	他的	"	想象	的	皮尔斯	这	农夫	,

与他同时代的英国人威廉·兰格伦在他的《农夫皮尔斯的幻象》中写道：

" [ɪn'kwaɪəd] [ɪf] [ðaʊ] " [hæst][ɪn][ðaɪ] [pɜ:rs] ['eni] [hɑ:t]['spaɪsɪz] ?

"	inquired	if	thou	"	hast	in	thy	purse	any	hot	spices	?
"	询问	如果	你	"	哈斯特	在	你的	钱包	任何	热的	香料	?

问你"你的钱包里有没有辣香料？"

" ['fri:kwənt] ['refrəns] [baɪ][ðə; ði] ['raɪtɚz] [ʌv; əv] [ðæt] [deɪ] ['ɪndɪˌkeɪts] [ðæt] [ði:z] ['sʌbstənsiz] [wɜ:r; wər] [ɪk'spensɪv] [ænd; ənd] [ju:st] ['meɪnli] [baɪ][ðə; ði] [lʌg'ʒʊriəs] .

"	Frequent	reference	by	the	writers	of	that	day	indicates	that	these	substances	were	expensive	and	used	mainly	by	the	luxurious	.
"	频繁	参考	经过	这	作家	的	那	天	表示	那	这些	物质	是	昂贵的	和	用过的	主要	经过	这	豪华	.

"当时的作家们经常提及这些物质，这表明它们价格昂贵，主要供上流人士使用。

['venɪs] [hæd; həd][fɔ:r; fər] ['meni] ['jɪrz] [kən'troʊld] [ðə; ði] [treɪd] [ɪn]['spaɪsɪz] , [wɪtʃ]

Venice	had	for	many	years	controlled	the	trade	in	spices	,	which
威尼斯	有	为了	许多	年	受控	这	贸易	在	香料	,	哪个

威尼斯多年来一直控制着香料贸易，

[[ˌpi: 'dʒi:][fɔ:r]]

[	Pg	4	]
[	页	4	]

[第4页]

[wɜ:r; wər] [brɔ:t] ['oʊvərlænd][frʌm; frəm][ðə; ði]['ɔ:rient][ɪn] [ɪ'mens] ['kærəvænz] , [ænd; ənd][nɑ:t][ʌn'tɪl] ['di:ˌæz, 'di:ˌɑ:z][ænd; ənd]['væskoʊ][di:]['^ɑ:mə] ,

were	brought	overland	from	the	Orient	in	immense	caravans	,	and	not	until	Diaz	and	Vasco	de	Gama	,
是	带来	陆路	从	这	东方	在	巨大	旅行拖车	,	和	不是	直到	迪亚兹	和	瓦斯科	德	伽马	,

它们是从东方通过陆路运输而来，由庞大的商队运送而来，直到迪亚士和瓦斯科·达·伽马时期才开始出现。

[ɪn][ðə; ði] [ˌfɪf'ti:nθ] ['sentʃəri] , ['raʊndɪd] [ðə; ði] [keɪp] [ʌv; əv] [gʊd] [hoʊp] [dɪd][ðer; ðər] ['kɔ:stlinəs] [dɪ'mɪnɪʃ] .

in	the	fifteenth	century	,	rounded	the	cape	of	Good	Hope	did	their	costliness	diminish	.
在	这	第十五	世纪	,	圆润	这	岬	的	好的	希望	做过	他们的	昂贵	减少	.

到了十五世纪，绕过好望角之后，它们的价格就下降了。

['æftər] [ðæt] [ɪ'vent] ['spaɪsɪz][ænd; ənd] ['kɔndɪmənt] ['si:st] [tu:; tə][bi:; bi] [rɪ'gɑ:rdɪd] ['mɪrli] [æz; əz]

After	that	event	spices	and	condiments	ceased	to	be	regarded	merely	as
后	那	事件	香料	和	调味品	停止	到	是	认为	仅仅	作为

['lʌkʃəriz] [ænd; ənd] [bɪ'keɪm] [æz; əz] ['nesəseri] [tu:; tə][ðə; ði] ['pleɪnɪst] [ʌv; əv] [su:ps] [æz; əz][tu:; tə][ðə; ði]

luxuries	and	became	as	necessary	to	the	plainest	of	soups	as	to	the
奢侈品	和	成为	作为	必要的	到	这	最朴素的	的	汤	作为	到	这

[pjʊ'reɪ][di:] [vɔ'laɪ] [ə; eɪ][lɑ:] - [ʌv; əv][ðə; ði] [frentʃ] [ʃef] .

Puree	de	volaille	a	la	Bearnise	of	the	French	chef	.
菜泥	德	飞艇	一个	拉	-	的	这	法语	厨师	.

在那之后，香料和调味品不再仅仅被视为奢侈品，而是像法国厨师的贝亚尼斯鸡肉浓汤一样，成为最普通的汤品中必不可少的食材。

[ɔ:l] ['klæsɪz] [ʌv; əv]['pi:p(ə)l][ju:z] ['kɔndɪmənt] [ɪn][sʌm; səm][fɔ:rm] ,

All	classes	of	people	use	condiments	in	some	form	,
全部	课程	的	人们	使用	调味品	在	一些	形式	,

各个阶层的人都会以某种形式使用调味品。

[frʌm; frəm][ðə; ði] ['welθi] ['epɪkjʊr] [hu:] ['fleɪvərz][hɪz; ɪz] ['terəpɪn] [wɪð; wɪθ] [meɪs] , [sɔ:lt] , ['pepər] ,

from	the	wealthy	epicure	who	flavors	his	terrapin	with	mace	,	salt	,	pepper	,
从	这	富裕	美食家	WHO	口味	他的	龟	和	锤	,	盐	,	胡椒	,

从富有的美食家到用肉豆蔻、盐和胡椒粉给海龟调味的食客，

[ænd; ənd] ['ʃeri] [tu:; tə][ðə; ði]['ni:groʊ] [hu:] [sifts] ['oʊkrə] [θru:] [hɪz; ɪz]['fɪŋgərz]['ɪntu:][hɪz; ɪz]['gʌmboʊ]

and	sherry	to	the	negro	who	sifts	okra	through	his	fingers	into	his	gumbo
和	雪利酒	到	这	黑人	WHO	筛子	秋葵	通过	他的	手指	进入	他的	秋葵汤

[su:p] [ɔ:r][ðə; ði]['ɪndiən] ,

soup	or	the	Indian	,
汤	或者	这	印度	,

给用手指将秋葵筛入秋葵浓汤的黑人，或者给印第安人，送上一杯雪利酒。

['stɜ:rɪŋ] [ðə; ði]['kɑ:ntents][ʌv; əv][ə; eɪ] ['sti:mɪŋ] ['ket(ə)l][wɪð; wɪθ][twɪgz] [ʌv; əv]['sæsəfræs] .

stirring	the	contents	of	a	steaming	kettle	with	twigs	of	sassafras	.
搅拌	这	内容	的	一个	蒸煮	壶	和	树枝	的	黄樟	.

用黄樟树枝搅拌热气腾腾的锅里的东西。

['kɔndɪmənt] [hæv; həv] [bɪn] [dɪ'faɪnd] [æz; əz] [ðoʊz] ['sʌbstənsiz] ['i:tn] [wɪð; wɪθ] [mi:t] [ænd; ənd]

Condiments	have	been	defined	as	those	substances	eaten	with	meat	and
调味品	有	到过	定义	作为	那些	物质	吃	和	肉	和

[kəm'baɪnd] [wɪð; wɪθ][sɔ:lt] [waɪl] ['spaɪsɪz][ɑ:r; ər] ['tʃi:fli] ['ædɪd] [tu:; tə]['ɑ:rtɪk(ə)lz] [kən'teɪnɪŋ] ['ʃʊgər] .

combined	with	salt	while	spices	are	chiefly	added	to	articles	containing	sugar	.
合并	和	盐	尽管	香料	是	主要	额外	到	文章	包含	糖	.

调味品被定义为与肉类一起食用并与盐混合的物质，而香料主要添加到含糖的食品中。

[ðeɪ] [meɪ] [bi:; bi] ['klæsɪfaɪd] [æz; əz] ['fɑ:loʊz] :

They	may	be	classified	as	follows	:
他们	可能	是	分类	作为	跟随	:

它们可归类如下：

['vedʒtəb(ə)l][ˌærə'mætiks] [kloʊv] , ['sɪnəmən] , ['kæsɪə] - [bʌd] , [pɪ'mentoʊ][ɔ:r] ['ɔ:lspaɪs] , ['nʌtmeg] , [meɪs]

Vegetable	aromatics	Clove	,	cinnamon	,	cassia	-	bud	,	pimento	or	allspice	,	nutmeg	,	mace
蔬菜	芳香族	丁香	,	肉桂	,	决明子	-	芽	,	甜椒	或者	多香果	,	肉豆蔻	,	锤

, ['kɑ:dəmən] , ['pepər] , ['kju:mɪn,'kʌmɪn] ,

,	cardamon	,	pepper	,	cumin	,
,	豆蔻	,	胡椒	,	孜然	,

蔬菜香料：丁香、肉桂、桂皮、多香果、肉豆蔻、豆蔻皮、小豆蔻、胡椒、孜然

[ˌkɔːriˈændər] , ['fenjugriːk] , [greɪnz] [ʌv; əv] ['pærədaɪs] , ['ænɪs] , [dɪl] , ['kærəweɪ] , ['beɪzl] , ['tʃɜːrvɪl] , ['seləri] ,

coriander	,	**fenugreek**	,	**grains**	**of**	**Paradise**	,	**anise**	,	**dill**	,	**caraway**	,	**basil**	,	**chervil**	,	**celery**	,
香菜	,	胡芦巴	,	谷物	的	天堂	,	八角	,	茴萝	,	葛缕子	,	罗勒	,	细叶芹	,	芹菜	,

['fenl] , [beɪ] - [liːvz] ,

fennel	,	**bay**	-	**leaves**	,
茴香	,	湾	-	树叶	,

芫荽、胡芦巴、天堂椒、茴香、茴萝、葛缕子、罗勒、细叶芹、芹菜、茴香、月桂叶

['sʌmər] ['seɪvəri] , ['pɑːrsli] , [taɪm] , [seɪdʒ] , [swiːt] ['mɑːrdʒərəm] , [mɪnt] , ['tærəgən] , ['ʌnjən] , [liːk] ,

summer	**savory**	,	**parsley**	,	**thyme**	,	**sage**	,	**sweet**	**marjoram**	,	**mint**	,	**tarragon**	,	**onion**	,	**leek**	,
夏天	美味的	,	香菜	,	百里香	,	圣人	,	甜的	马郁兰	,	薄荷	,	龙蒿	,	洋葱	,	韭葱	,

['gɑːrlɪk] , ['sæfrən] ,

garlic	,	**saffron**	,
蒜	,	藏红花	,

夏季香薄荷、欧芹、百里香、鼠尾草、甜马郁兰、薄荷、龙蒿、洋葱、韭菜、大蒜、藏红花

['keipəz] , ['tɜːrmərɪk] [ænd; ənd] ['kɜːri] ['paʊdər] .

capers	,	**turmeric**	**and**	**curry**	**powder**	.
刺山柑	,	姜黄	和	咖喱	粉末	.

刺山柑、姜黄和咖喱粉。

['pʌndʒənt] [ˌærə'mætiks] ['mʌstərd] ,

pungent	**aromatics**	**Mustard**	,
泼辣	芳香族	芥末	,

辛辣芳香的芥末，

[hɔːrs] - ['rædɪʃ] ,

horse	-	**radish**	,
马	-	萝卜	,

辣根，

['dʒɪndʒər] ,

ginger	,
姜	,

姜，

[t'ʃɪlɪz] ([kaɪ'en] ['pepər]) .

chillies	(	**cayenne**	**pepper**	)	.
辣椒	(	辣椒	胡椒	)	.

辣椒（辣椒粉）。

[[ˌpiː 'dʒiː][faɪv]]

[	**Pg**	**5**	**]**
[	页	5	]

[第5页]

['mɪnərəl] [sɔːlt] .

Mineral	**Salt**	.
矿物	盐	.

矿物盐。

['ænɪm(ə)l] [peɪsts] [ænd; ənd] ['esnsɪz] [ʌv; əv] [ʃrɪmp] , ['lɑːbstər] , ['bloʊtər] , ['æntʃoʊvi] ,

Animal	**Pastes**	**and**	**essences**	**of**	**shrimp**	,	**lobster**	,	**bloater**	,	**anchovy**	,
动物	糊状物	和	精华	的	虾	,	龙虾	,	胀气者	,	凤尾鱼	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

etc	.
ETC	.

虾、龙虾、海带、凤尾鱼等动物制品及其精华。

['sɔːsɪz] ['tʃʌtni] , [tə'bæskoʊ] , [laɪm][dʒuːs] , ['wustəʃiə] , ['ketʃəp] , - , ['kæsə,riːp]

Sauces	**Chutney**	,	**tabasco**	,	**lime**	**juice**	,	**Worcestershire**	,	**ketchup**	,	**carachi**	,	**cassareep**
酱汁	酸辣酱	,	塔巴斯科辣椒酱	,	酸橙	汁	,	伍斯特郡	,	番茄酱	,	-	,	卡萨里普

[ænd; ənd] [sɔɪ] .

and	**soy**	**.**
和	大豆	.

酱料：酸辣酱、塔巴斯科辣椒酱、青柠汁、伍斯特沙司、番茄酱、卡拉奇酱、卡萨里普酱和酱油。

['pɪkəlz] ['veriəs] ['vedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd] [fruːts] , [sʌtʃ] [æz; əz]['kjuːkʌmbər] , ['ɑːlɪv] , ['sæmfaɪər] ,

Pickles	**Various**	**vegetables**	**and**	**fruits**	,	**such**	**as**	**cucumber**	,	**olive**	,	**samphire**	,
泡菜	各种各样的	蔬菜	和	水果	,	这样的	作为	黄瓜	,	橄榄	,	海蓬子	,

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

etc	**.**
ETC	.

腌菜：各种蔬菜和水果，如黄瓜、橄榄、海蓬子等。

['fleɪvərz] [və'nɪlə] , ['tɑːŋkə] [biːn] , ['ɑːmənd] , ['tʃɔːklət] , ['ɔrɪndʒ] [ænd; ənd] ['veriəs] [fruːts] .

Flavors	**Vanilla**	,	**tonka**	**bean**	,	**almond**	,	**chocolate**	,	**orange**	**and**	**various**	**fruits**	**.**
口味	香草	,	零陵香豆	豆	,	杏仁	,	巧克力	,	橙子	和	各种各样的	水果	.

口味包括香草、零陵香豆、杏仁、巧克力、橙子和各种水果。

['æsidz] ['vɪnɪgər] , [laɪm][dʒuːs] , ['vɜːrdʒʊs] .

Acids	**Vinegar**	,	**lime**	**juice**	,	**verjuice**	**.**
酸	醋	,	酸橙	汁	,	酸葡萄汁	.

酸类：醋、青柠汁、酸橙汁。

['kɔːdjəlz] , ['nwaɪoʊ] , [ˌrætə'fiə] , [ænɪ'zet] , ['kɪməl] , ['æbsɪnθ] , [ʃɑːr'truːz] ,

Cordials	**Curaçoa**	,	**Noyau**	,	**Ratafia**	,	**anisette**	,	**kümmel**	,	**absinthe**	,	**Chartreuse**	,
甜酒	库拉索	,	诺亚	,	果酒	,	茴香酒	,	库梅尔	,	苦艾酒	,	黄绿色	,

[ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

Maraschino	,	**etc**	**.**
樱桃酒	,	ETC	.

库拉索甜酒、Noyau 甜酒、Ratafia 甜酒、茴香酒、库梅尔酒、苦艾酒、查特酒、黑樱桃酒等。

[sɔːlt][ɪz]['iːv(ə)n] [mɔːr] ['væljʊəb(ə)l][æz; əz][ə; eɪ]['kɑːndɪmənt][ðæn; ðən][æz; əz][ə; eɪ] [prɪ'zɜːrvətɪv] .

Salt	**is**	**even**	**more**	**valuable**	**as**	**a**	**condiment**	**than**	**as**	**a**	**preservative**	**.**
盐	是	甚至	更多的	有价值的	作为	一个	调味品	比	作为	一个	防腐剂	.

盐作为调味品比作为防腐剂更有价值。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [juːst] [ɪn] ['evri] ['steɪp(ə)l]['ɑːrtɪk(ə)l][ʌv; əv] ['kʊkəri] [ænd; ənd] , [æz; əz][hæz; həz] [bɪn] [sed] ,

It	**is**	**used**	**in**	**every**	**staple**	**article**	**of**	**cookery**	**and**	,	**as**	**has**	**been**	**said**	,
它	是	用过的	在	每一个	主食	文章	的	烹饪	和	,	作为	有	到过	说	,

它用于烹饪的每一种主要食材中，而且，正如前面所说，

“ ['pluːˌtɑːrk][wʌz; wəz] [raɪt] [wen] [hiː; hi] [staɪld] [sɔːlt][ðə; ði]['kɑːndɪmənt][ʌv; əv] ['kɔndimənt] .

“	**Plutarch**	**was**	**right**	**when**	**he**	**styled**	**salt**	**the**	**condiment**	**of**	**condiments**	**.**
“	普鲁塔克	曾是	正确的	什么时候	他	风格	盐	这	调味品	的	调味品	.

“普鲁塔克说盐是调味品中的调味品，这是正确的。”

” ['sɪrɪəls] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][ɑːr; ər] ['teɪstləs] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ðæt] [mɪ'stɪriəs]

”	**Cereals**	**and**	**vegetables**	**are**	**tasteless**	**without**	**the**	**addition**	**of**	**that**	**mysterious**
”	谷物	和	蔬菜	是	无味	没有	这	添加	的	那	神秘

['kwɑːntəti] , “ [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

quantity	,	**“**	**a**	**pinch**	**of**	**salt**	,
数量	,	“	一个	捏	的	盐	,

“如果没有添加那神秘的量——一小撮盐——谷物和蔬菜就没什么味道。”

” [bred] [ɪz][ɪn'sɪpɪd] [wɪ'ðaʊt] [ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː] , [æz; əz]['ɔːlsoʊ][ɑːr; ər] [miːts] [ænd; ənd] ['pudiŋz] .

”	**bread**	**is**	**insipid**	**without**	**a**	**dash**	**of**	**it**	,	**as**	**also**	**are**	**meats**	**and**	**puddings**	**.**
”	面包	是	平淡	没有	一个	短跑	的	它	,	作为	还	是	肉类	和	布丁	.

“面包不加一点就寡淡无味，肉类和布丁也是如此。”

[miːts] , [wen] [soʊ] [kʊkt] [ðæt] [ðer; ðər] [oʊn] [sɔːlts] [ɑːr; ər] [nɑːt] [ɪkˈstræktɪd] , [æz; əz] [wen] ['roʊstɪd] ,
Meats , when so cooked that their own salts are not extracted , as when roasted ,
肉类 , 什么时候 所以 煮熟 那 他们的 自己的 盐 是 不是 提取 , 作为 什么时候 烤 ,

肉类，如果烹饪到一定程度，使其自身的盐分无法析出，例如烤制时，

[ɑːr; ər] [mɔːr] ['pælətəb(ə)l] [wɪˈðaʊt] [əˈdɪʃən(ə)l] [sɔːlt] [ðæn; ðən] ['eni] ['ʌðər] [fuːd] [soʊ] [prɪ'perd] .
are more palatable without additional salt than any other food so prepared .
是 更多的 可口的 没有 额外的 盐 比 任何 其他 食物 所以 准备 .

与其他任何这样烹制的食物相比，不加盐的同类食物更美味。

[ðoʊ] [sɔːlt] [ɪz] [ˌʌnˈjuːzd; ʌnˈjuːst] [bɪˈkəz, bɪˈkɔːz] [ˌʌnəˈteɪnəbl] [baɪ] ['sɜːrt(ə)n] [bɑːrˈbærɪk] ['piːpəlz] , [sʌtʃ]
Though salt is unused because unattainable by certain barbaric peoples , such
尽管 盐 是 未使用的 因为 高不可攀 经过 肯定 野蛮 人民 , 这样的
[æz; əz] [ðə; ði] ['bɛdoʊənz, 'bɛduːˌɪnz, 'bɛdəwənz] ,
as the Bedouins ,
作为 这 贝都因人 ,

虽然盐因为某些野蛮民族（例如贝都因人）无法获得而未使用，

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kənˈsɪdərd] [tuː; tə] [biː; bi] [ə; eɪ] [nəˈsesəti] [baɪ] [ɔːl] ['ʌðər] .
it is considered to be a necessity by all others .
它 是 经过考虑的 到 是 一个 必要性 经过 全部 其他的 .

其他人都认为这是必需品。

['ærɪˌstɑːtl] [rɪˈleɪts] [ðæt] [ɪn] [griːs] [ə; eɪ] [sɔːlt] [sprɪŋ] [wʌz; wəz] [biˈliːvd] [tuː; tə] [biː; bi] [ə; eɪ] [dəˈrekt] [gɪft]
Aristotle relates that in Greece a salt spring was believed to be a direct gift
亚里士多德 相关 那 在 希腊 一个 盐 春天 曾是 相信 到 是 一个 直接的 礼物
[ʌv; əv] [ðə; ði] [gɔdz] ,
of the gods ,
的 这 神 ,

亚里士多德记载，在古希腊，人们认为盐泉是神明的直接恩赐。

[sɔːlt] ['ɔːlweɪz] [kəm'praizɪŋ] [pɑːrt] [ʌv; əv]
salt always comprising part of
盐 总是 包括 部分 的

盐始终是其中的一部分

[[ˌpiː 'dʒiː] [sɪks]]
[Pg 6]
[页 6]

[第6页]

[ðə; ði] [rɪˈlɪdʒəs] ['ɔfɝɪŋz, 'ɔfrɪŋz] .
the religious offerings .
这 宗教 供品 .

宗教祭品。

[sɔːlt] [ɪz] [rɪˈfɜːrd] [tuː; tə] [ɪn] [ðə; ði] ['skrɪptʃər] [mɔːr] [ðæn; ðən] [ə; eɪ] [skɔːr] [ʌv; əv] [taɪmz] .
Salt is referred to in the scriptures more than a score of times .
盐 是 指 到 在 这 经文 更多的 比 一个 分数 的 时代 .

圣经中提到盐的次数超过二十次。

[ɪn] [liˈvitikəs] [wiː; wi] [faɪnd] [ðə; ði] [kəˈmænd] [ðæt] “ ['evri] [əˈbleɪʃən] [ʌv; əv] [ðaɪ] [miːt] ['ɔːfərɪŋ] [ʃæl; ʃəl]
In Leviticus we find the command that “ every oblation of thy meat offering shall
在 利未记 我们 寻找 这 命令 那 “ 每一个 祭祀 的 你的 肉 提供 将
[biː; bi] ['siːznd] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] .
be seasoned with salt .
是 经验丰富的 和 盐 .

在利未记中，我们发现有这样的诫命：“你献上的每一份素祭都要用盐调味。”

” [ɪn] [dʒɑːb] [əˈkɜːrz] [ðə; ði] ['kwestʃən] “ [kæn; kən] [ðæt] [wɪtʃ] [ɪz] [ʌnˈseɪvəri] [biː; bi] ['iːtn] [wɪˈðaʊt] [sɔːlt] ?
” In Job occurs the question “ can that which is unsavory be eaten without salt ?
” 在 工作 发生 这 问题 “ 能 那 哪个 是 令人不快的 是 吃 没有 盐 ?

《约伯记》中出现了这样一个问题：“不加盐，那不好吃的东西能吃吗？”

" [ðə; ði] ['bɪblɪkl] [kəm'pærɪsn] [tu:; tə][sɔ:lt] [wɪtʃ] [hæz; həz][lɔ:st][ɪts]['seɪvər] [ri'fə:z] [tu:; tə][ðə; ði] ['kʌstəm]

"	The	Biblical	comparison	to	salt	which	has	lost	its	savor	refers	to	the	custom
"	这	圣经	比较	到	盐	哪个	有	丢失的它是		品尝	指	到	这	风俗

[stɪl] [ri'teind] [ɪn][ˌɔ:ri'ent(ə)l] ['kʌntriz] [ʌv; əv] [əˈdʌltəreitiŋ] [wɪð; wɪθ] [ɜ:rθ] [ðə; ði][sɔ:lt] [wɪtʃ] [faindz][ɪts]

still	retained	in	Oriental	countries	of	adulterating	with	earth	the	salt	which	finds	its
仍然	保留	在	东方	国家	的	掺假	和	地球	这	盐	哪个	发现	它是

[wei] [tu:; tə][ðə; ði] [ɪk'stri:mli] [pʊr] ,

way	to	the	extremely	poor	,
方式	到	这	极其	贫穷的	,

"圣经中将盐比作失去味道的盐，指的是东方国家至今仍保留的习俗，即在流入极度贫困人群手中的盐里掺入泥土。"

[hu:] ['kænɑ:t] [peɪ] [ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l] [haɪ] [praɪs] .

who	cannot	pay	the	original	high	price	.
WHO	不能	支付	这	原来的	高的	价格	.

无法支付原先高价的人。

[soʊ] ['kɔ:stli] [wʌz; wəz][sɔ:lt][ɪn][ðə; ði] ['eɪnʃənt] [wɜ:rld] [ðæt] [ðə; ði][oʊld]['kærəvæn]['ru:ts, 'raʊts, 'rʊts][wɜ:r; wər]

So	costly	was	salt	in	the	ancient	world	that	the	old	caravan	routes	were
所以	昂贵	曾是	盐	在	这	古老的	世界	那	这	老的	大篷车	路线	是

[fɜ:rst] [fɔ:rmd] [fɔ:r; fər] ['træfɪk] [ɪn] [ðɪs] ['ɑ:rtɪk(ə)l] .

first	formed	for	traffic	in	this	article	.
第一的	形成	为了	交通	在	这	文章	.

古代盐的价格非常昂贵，以至于古代商队路线最初就是为了运输盐而形成的。

[ðə; ði] " [sə'lɑ:ri:ən] [wei] " [ʌv; əv] [roʊm] [wʌz; wəz][soʊ] [neɪmd] [bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z][ʌv; əv][ɪts] [ɪ'mens]

The	"	Salarian	Way	"	of	Rome	was	so	named	because	of	its	immense
这	"	萨拉里安人	方式	"	的	罗马	曾是	所以	命名	因为	的	它是	巨大

['kɑ:mɜ:rs] [ɪn][sɔ:lt][ænd; ənd][tu:; tə] [ðɪs] [deɪ] [ðə; ði] [treɪd] [ru:t] [ə'krɔ:s] [ðə; ði][sə'heərər][ɪz][baɪ] [ðɪs]

commerce	in	salt	and	to	this	day	the	trade	route	across	the	Sahara	is	by	this
商业	在	盐	和	到	这	天	这	贸易	路线	穿过	这	撒哈拉沙漠	是	经过	这

[mi:nz] ['meɪnli] [sə'pɔrtəd, sə'pɔrtɪd] .

means	mainly	supported	.
方法	主要	有	.

罗马的"萨拉里亚之路"之所以得名，是因为其盐业贸易非常发达，时至今日，穿越撒哈拉沙漠的贸易路线仍然主要依靠盐业贸易维持运转。

['ri:s(ə)ntli] ,

Recently	,
最近	,

最近，

[ðə; ði][sɔ:lt][bedz][ʌv; əv] ['jʊrəp] [ænd; ənd][ðə; ði][sɔ:lt][maɪnz][ænd; ənd] [welz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['westərn]

the	salt	beds	of	Europe	and	the	salt	mines	and	wells	of	the	western
这	盐	床	的	欧洲	和	这	盐	矿井	和	水井	的	这	西

['hemɪsfɪr] [hæv; həv] [meɪd] [ðɪs] ['ɑ:rtɪk(ə)l][soʊ] [ə'bʌndənt] [ðæt] [ɪts] ['tʃi:pnəs] [ɪ'fektʃuəli] [prə'tekts]

hemisphere	have	made	this	article	so	abundant	that	its	cheapness	effectually	protects
半球	有	制成	这	文章	所以	丰富	那	它是	廉价	有效地	保护

[ˌaɪ 'ti:][frʌm; frəm] [əˌdʌltə'reɪʃn] .

it	from	adulteration	.
它	从	掺假	.

欧洲的盐床和西半球的盐矿和盐井使得这种物品非常丰富，其低廉的价格有效地保护了它免受掺假。

[kloʊv] .

Clove	.
丁香	.

丁香。

[kloʊvz] [ɑːr; ər][ðə; ði][ˌʌnik'spændid, -ek-] ['flaʊərz] [ʌv; əv][æn; ən] ['evərgriːn] [triː] [faʊnd] [ɪn][ðə; ði] [iːst]

Cloves	are	the	unexpanded	flowers	of	an	evergreen	tree	found	in	the	East
丁香	是	这	未展开	花朵	的	一个	常绿	树	成立	在	这	东方

['ɪndiz] [ænd; ənd] [ɪn'dɪdʒənəs] [tuː; tə][ðə; ði] [mə'luːkə] ['aɪləndz] .

Indies	and	indigenous	to	the	Molucca	Islands	.
印第斯	和	土著	到	这	摩鹿加群岛	岛屿	.

丁香是生长于东印度群岛的常绿乔木的未开放的花朵，原产于摩鹿加群岛。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [kɔːld] [baɪ][ðə; ði] [ˌtʃaɪ'niːz] “ ['freɪgrənt][neɪlz] ” ['oʊɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][pɪ'kjuːliər]

They	are	called	by	the	Chinese	“	fragrant	nails	”	owing	to	the	peculiar
他们	是	称为	经过	这	中国人	“	香	指甲	”	欠款	到	这	奇特

中国人称它们为“香指甲”，因为它们具有独特的香味。

[[ˌpiː 'dʒiː]['sɛvən]]

[	Pg	7	]
[	页	7	]

[第7页]

[ʃeɪp] [ʌv; əv][ðə; ði][draɪd] [kloʊv] [bʌdz] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['ɪŋglɪʃ] [wɜːrd][ɪz] [dɪ'raɪvd] [frʌm; frəm][ðə; ði]

shape	of	the	dried	clove	buds	,	and	the	English	word	is	derived	from	the
形状	的	这	干燥	丁香	花蕾	,	和	这	英语	单词	是	衍生的	从	这

['lætn] ['klɑːvəs] ,

Latin	clavus	,
拉丁	鸡眼	,

干燥丁香花蕾的形状，英文单词源自拉丁语 clavus。

[ænd; ənd] [frentʃ] [kluː] , ['ɔːlsoʊ] ['miːnɪŋ] [neɪl] .

and	French	clou	,	also	meaning	nail	.
和	法语	云	,	还	意义	指甲	.

法语 clou，也指钉子。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['daʊtf(ə)l] [ɪf] [kloʊvz] [wɜːr; wər] [noʊn] [tuː; tə][ðə; ði] ['griːks] [ɔːr]['roʊmənz] ,

It	is	doubtful	if	cloves	were	known	to	the	Greeks	or	Romans	,
它	是	疑	如果	丁香	是	已知	到	这	希腊人	或者	罗马书	,

希腊人和罗马人是否知道丁香，这一点值得怀疑。

[ðə; ði] [və'niːʃənz] ['hævɪŋ] [fɜːrst] [əb'teɪnd] [ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði][ə'reɪbiːənz] ,

the	Venetians	having	first	obtained	them	from	the	Arabians	,
这	威尼斯人	拥有	第一的	获得	他们	从	这	阿拉伯人	,

威尼斯人最初是从阿拉伯人那里获得它们的，

[waɪl] [ðə; ði][kloʊv] [treɪd] [wʌz; wəz]['leɪtər] [mə'nɔpəˌlaɪzd] [baɪ][ðə; ði] [ˌpɔːrtʃʊ'giːz] .

while	the	clove	trade	was	later	monopolized	by	the	Portuguese	.
尽管	这	丁香	贸易	曾是	之后	垄断	经过	这	葡萄牙语	.

而丁香贸易后来被葡萄牙人垄断。

[ðen] [ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] [oʊnd] [baɪ][ðə; ði] [dʌtʃ] [huː] [ɪk'speld] [ðə; ði] [ˌpɔːrtʃʊ'giːz] [frʌm; frəm][ðə; ði]

Then	it	was	owned	by	the	Dutch	who	expelled	the	Portuguese	from	the
然后	它	曾是	拥有	经过	这	荷兰语	WHO	被驱逐	这	葡萄牙语	从	这

[spaɪs] ['aɪləndz][ɪn] - .

Spice	Islands	in	1605	.
香料	岛屿	在	-	.

后来，它归荷兰人所有，荷兰人在 1605 年将葡萄牙人驱逐出香料群岛。

[ðə; ði] [dʌtʃ] [meɪd] [greɪt] ['efərt] [tuː; tə][kən'troʊl][ðə; ði][ɪn'taɪər][spaɪs] [treɪd] [ʌv; əv] [ðiːz] ['aɪləndz] ,

The	Dutch	made	great	effort	to	control	the	entire	spice	trade	of	these	islands	,
这	荷兰语	制成	伟大的	努力	到	控制	这	全部的	香料	贸易	的	这些	岛屿	,

荷兰人竭尽全力控制这些岛屿的整个香料贸易。

[wɪtʃ] [wʌz; wəz][ə; eɪ] [sɔːrs] [ʌv; əv] [ə'bʌndənt] [welθ] ,

which	was	a	source	of	abundant	wealth	,
哪个	曾是	一个	来源	的	丰富	财富	,

这是一个财富的源泉，

[ænd; ənd][wɜːr; wər]['iːv(ə)n] [noʊn] [tuː; tə] ['fɜːrnɪʃ] [ðə; ði]['mɑːrkɪt][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ə'dʌltəreɪtɪd] ['ɑːrtɪk(ə)l] ,

and	were	even	known	to	furnish	the	market	with	the	adulterated	article	,
和	是	甚至	已知	到	提供	这	市场	和	这	掺假的	文章	,

他们甚至还向市场供应掺假商品。

[ðə; ði][ɔɪl][ʌv; əv][kloʊv] ['biːɪŋ] [ɪk'stræktɪd][baɪ] ['preʃər] [ænd; ənd][ðə; ði][bʌdz] ['biːɪŋ] ['gɪv(ə)n][ə; eɪ] [freʃ]

the	oil	of	clove	being	extracted	by	pressure	and	the	buds	being	given	a	fresh
这	油	的	丁香	存在	提取	经过	压力	和	这	花蕾	存在	给定	一个	新鲜的

[ə'pɪrəns] [baɪ][ə; eɪ] [gleɪz] [ʌv; əv] ['ɑːlɪv] [ɔɪl] .

appearance	by	a	glaze	of	olive	oil	.
外貌	经过	一个	釉	的	橄榄	油	.

丁香油通过压力提取，丁香花蕾涂上橄榄油，使其看起来更加新鲜。

[ðeɪ] ['ɔːlsoʊ] [prɪ'zɜːrv] [ðə; ði] ['mʌðər] [kloʊv] , [ɔːr] ['fʊli] [dɪ'veləpt] [fruːt] .

They	also	preserve	the	mother	clove	,	or	fully	developed	fruit	.
他们	还	保存	这	母亲	丁香	,	或者	完全	发达	水果	.

它们还能保存母瓣，也就是完全发育成熟的果实。

[ðɪs] [rɪ'zemblz] [ðə; ði] ['ɑːlɪv] [ɪn] [ə'pɪrəns] [ænd; ənd] , ['biːɪŋ] [les] ['pʌndʒənt][ɪn]['fleɪvər][ðæn; ðən]

This	resembles	the	olive	in	appearance	and	,	being	less	pungent	in	flavor	than
这	类似	这	橄榄	在	外貌	和	,	存在	较少的	泼辣	在	味道	比

[ðə; ði][bʌd] ,

the	bud	,
这	芽	,

它的外形与橄榄相似，但味道比橄榄芽淡一些，

[meɪks] [ə; eɪ] ['deɪnti] ['swiːtmiːt] .

makes	a	dainty	sweetmeat	.
制作	一个	纤巧	蜜饯	.

做成精致的甜点。

[ðə; ði][kloʊv] [triː] [ɪz][nɑːt]['hɑːrdi][ænd; ənd] [grəuz] [best] [wen] [plaːntid][ɪn] ['loʊmi] [sɔɪl] ,

The	clove	tree	is	not	hardy	and	grows	best	when	planted	in	loamy	soil	,
这	丁香	树	是	不是	耐寒的	和	生长	最好的	什么时候	已种植	在	壤土	土壤	,

丁香树不耐寒，最适宜种植在壤土中。

['ʃeltərd] [frʌm; frəm][ðə; ði]['waɪndz][baɪ][ðə; ði] [hɪlz] .

sheltered	from	the	winds	by	the	hills	.
避难所	从	这	风	经过	这	丘陵	.

背靠群山，免受风吹。

[ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪn] [ˌɪntrə'duːst] ['ɪntuː][ðə; ði] [west] ['ɪndiz] [ænd; ənd][gai'ænə] .

It	has	been	introduced	into	the	West	Indies	and	Guiana	.
它	有	到过	介绍	进入	这	西方	印第斯	和	圭亚那	.

它已被引入西印度群岛和圭亚那。

[kloʊvz] [frʌm; frəm][ðə; ði] [mə'lʌkəz] [ænd; ənd][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn][ɑːr; ər] [mɔːr] ['væljuəb(ə)l] , ['biːɪŋ] ['rɪtʃər] [ɪn] [ɔɪl] ,

Cloves	from	the	Moluccas	and	Ceylon	are	more	valuable	,	being	richer	in	oil	,
丁香	从	这	摩鹿加群岛	和	锡兰	是	更多的	有价值的	,	存在	更富有	在	油	,

来自摩鹿加群岛和锡兰的丁香更有价值，因为其含油量更高。

['dɑːrkər][ɪn]['kʌlər][ænd; ənd][fɑːr] [mɔːr] [ˌærə'mætɪk] .

darker	in	color	and	far	more	aromatic	.
较暗	在	颜色	和	远的	更多的	芳香	.

颜色更深，香味更浓郁。

['sɪnəmən] [ɪz][ðə; ði] ['ɪnər] [bɑːrk][ʌv; əv][ə; eɪ] [triː] ['ælaɪd][tuː; tə][ðə; ði] ['lɔrəlz] .

Cinnamon	is	the	inner	bark	of	a	tree	allied	to	the	laurels	.
肉桂	是	这	内	吠	的	一个	树	盟军	到	这	月桂树	.

肉桂是与月桂树同属一科的树木的内皮。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪn'dɪdʒənəs] [tuː; tə][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn][ænd; ənd][ðə; ði] [pɪ'næŋ] ['aɪləndz] [ɔːl'ðoʊ] [bi'liːvd] [baɪ]

It	is	indigenous	to	Ceylon	and	the	Penang	Islands	although	believed	by
它	是	土著	到	锡兰	和	这	槟城	岛屿	虽然	相信	经过

[sʌm; səm] [ə'θɔːrətiz] [tuː; tə][hæv; həv][ə'rɪdʒənəli] [kʌm] [frʌm; frəm]['tʃaɪnə] ,

some	authorities	to	have	originally	come	from	China	,
一些	当局	到	有	起初	来	从	中国	,

虽然一些权威人士认为它最初来自中国，但它却是锡兰和槟城群岛的特有物种。

[wer] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] ['flʌrɪʃt] [sɪns] [ðə; ði][rɪ'moʊtəst] [taɪmz] .

where	it	has	flourished	since	the	remotest	times	.
在哪里	它	有	繁荣	自从	这	最远	时代	.

它自远古时代起就在那里繁衍生息。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['menʃ(ə)nd] [ɪn][ðə; ði][oʊld] ['testəmənt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kən'dʒektʃərd] [ðæt] [ðə; ði] ['hiːbruːz]

As	it	is	mentioned	in	the	Old	Testament	it	is	conjectured	that	the	Hebrews
作为	它	是	提及	在	这	老的	遗嘱	它	是	推测	那	这	希伯来书

[əb'teɪnd] [ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm][ðə; ði]

obtained	it	from	the
获得	它	从	这

由于旧约圣经中有所提及，人们推测希伯来人是从……那里获得的。

[[ˌpiː 'dʒiː][eɪt]]

[	Pg	8	]
[	页	8	]

[第 8 页]

[ə'reɪbiːənz] [huː] [ɪn][tɜːrn][prəʊ'kjʊəd][ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm]['ɪndiə] .

Arabians	who	in	turn	procured	it	from	India	.
阿拉伯人	WHO	在	转动	采购	它	从	印度	.

阿拉伯人又从印度获得了它。

['leɪtər][ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] ['menʃ(ə)nd] [baɪ][he'rɔdətəs] .

Later	it	was	mentioned	by	Herodotus	.
之后	它	曾是	提及	经过	希罗多德	.

后来希罗多德也提到过它。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [noʊn] [ðæt] [hɪ'pɑːkrəˌtiːz] [juːst] ['sɪnəmən] [mə'dɪsənəli] [ænd; ənd][ðə; ði]['mɑːdərn]['medɪk(ə)l]

It	is	known	that	Hippocrates	used	cinnamon	medicinally	and	the	modern	medical
它	是	已知	那	希波克拉底	用过的	肉桂	药用方面	和	这	现代的	医疗的

[wɜːrld][hæz; həz][bʌt; bət]['riːs(ə)ntli] [meɪd] [ðə; ði] [dɪ'skʌvəri] [ðæt] [ɔɪl][ʌv; əv] ['sɪnəmən] [ɪz][ə; eɪ]['væljuəb(ə)l]

world	has	but	recently	made	the	discovery	that	oil	of	cinnamon	is	a	valuable
世界	有	但	最近	制成	这	发现	那	油	的	肉桂	是	一个	有价值的

[ˌænti'septɪk][ænd; ənd]['dʒɜːrmɪsaɪd] .

antiseptic	and	germicide	.
防腐剂	和	杀菌剂	.

众所周知，希波克拉底曾将肉桂用于药用，而现代医学界直到最近才发现肉桂油是一种有价值的防腐剂和杀菌剂。

[nɑːt][ʌn'tɪl] - [wʌz; wəz] ['sɪnəmən] [dɪ'skʌvərd] [waɪld][ɪn][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn][ænd; ənd][nɑːt][ʌn'tɪl] -

Not	until	1506	was	cinnamon	discovered	wild	in	Ceylon	and	not	until	1770
不是	直到	-	曾是	肉桂	发现	荒野	在	锡兰	和	不是	直到	-

[wʌz; wəz][ˌaɪ 'tiː] [ɪm'pruːvd] [baɪ][ˌkʌltɪ'veɪʃ(ə)n] .

was	it	improved	by	cultivation	.
曾是	它	改进	经过	栽培	.

直到 1506 年，人们才在锡兰发现了野生肉桂；直到 1770 年，人们才通过人工栽培对其进行改良。

[ðə; ði] [triː] [grəuz] [tuː; tə][ə; eɪ] [haɪt] [ʌv; əv] ['twenti] [ænd; ənd] [ə'keɪʒ(ə)nəli] ['θɜːrti] [fiːt] , [ɔːl'ðoʊ] ,

The	tree	grows	to	a	height	of	twenty	and	occasionally	thirty	feet	,	although	,
这	树	生长	到	一个	高度	的	二十	和	偶尔	三十	脚	,	虽然	,

这棵树通常能长到二十英尺高，偶尔也能长到三十英尺高，尽管

[æz; əz][ðə; ði][bɑːrk][frʌm; frəm][ðə; ði] [jʌŋ] [ʃuːts] [ɪz][ʌv; əv]['faɪnər]['fleɪvər] , [ðæt] ['oʊnli][ɪz] [juːst] .

as	the	bark	from	the	young	shoots	is	of	finer	flavor	,	that	only	is	used	.
作为	这	吠	从	这	年轻的	芽	是	的	更精细	味道	,	那	仅有的	是	用过的	.

因为嫩枝的树皮味道更好，所以只使用嫩枝的树皮。

['sɪnəmən] [ʃrʌbz] [ɑːr; ər] ['kʌltɪveɪtɪd] [ɪn] [fiːldz] , [ðə; ði]['faɪnɪst] ['biːɪŋ] ['loʊkeɪtɪd][ɪn][ðə; ði]['riːdʒən][ʌv; əv]

Cinnamon	shrubs	are	cultivated	in	fields	,	the	finest	being	located	in	the	region	of
肉桂	灌木	是	栽培	在	字段	,	这	最好的	存在	位于	在	这	地区	的

[kə'lʌmboʊ] , [seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] .

Colombo	,	Ceylon	.
科伦坡	,	锡兰	.

肉桂灌木在田野中种植，其中最好的产自锡兰科伦坡地区。

[ðə; ði] [ʃuːts] , [wɪtʃ] [groʊ] [ɪn] ['klʌstərz] [ʌv; əv][frʌm; frəm] [fɔːr] [tuː; tə][ten] ,

The	shoots	,	which	grow	in	clusters	of	from	four	to	ten	,
这	芽	,	哪个	生长	在	集群	的	从	四	到	十	,

这些嫩芽通常四到十株一簇地生长，

[ɑːr; ər] [kʌt] [tuː; tə][ðə; ði] [ruːts] [twaɪs] [ə; eɪ] [jɪr] , ['æftər][ðə; ði][reɪnz] .

are	cut	to	the	roots	twice	a	year	,	after	the	rains	.
是	切	到	这	根	两次	一个	年	,	后	这	雨	.

每年雨季过后，要将植株连根拔起两次。

[ðə; ði][ˌepɪ'dɜːrmɪs][ɪz] [piːld] [ɔːf] ,

The	epidermis	is	peeled	off	,
这	表皮	是	去皮	离开	,

表皮被剥落，

[ðə; ði][bɑːrk][ɪz][pʊt][ʌp][ɪn] ['bʌndlz] [ə'baʊt]['fɔːrti] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] [ænd; ənd] [ðʌs] [draɪd][ænd; ənd]

the	bark	is	put	up	in	bundles	about	forty	inches	long	and	thus	dried	and
这	吠	是	放	向上	在	捆绑	关于	四十	英寸	长的	和	因此	干燥	和

['maːkitid] .

marketed	.
已上市	.

树皮被捆成约四十英寸长的捆，晾干后出售。

[θriː] [greɪdz] [ɑːr; ər] [ɪk'spɔrtəd] , [ðə; ði]['faɪnɪst] , [θɪn] , [ʌv; əv][ə; eɪ] ['braʊnɪʃ] ['jeloʊ] ['kʌlər] ,

Three	grades	are	exported	,	the	finest	,	thin	,	of	a	brownish	yellow	color	,
三	成绩	是	导出	,	这	最好的	,	薄的	,	的	一个	棕褐色	黄色的	颜色	,

出口的产品分为三个等级，其中最好的等级是薄片状，呈棕黄色。

['freɪgrənt][ænd; ənd] [swiːt] [ʌv; əv]['oʊdər][ænd; ənd] [ˌkɔːrə'spɑːndɪŋli] [haɪ] [ʌv; əv][praɪs] .

fragrant	and	sweet	of	odor	and	correspondingly	high	of	price	.
香	和	甜的	的	气味	和	相应地	高的	的	价格	.

气味芬芳甜美，价格也相应较高。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlsoʊ] [ə'dʌltəreɪtɪd] [wɪð; wɪθ]['kæsɪə][bɑːrk] , [ə; eɪ] ['tʃiːpər] [prə'dʌkʃn] .

It	is	also	adulterated	with	cassia	bark	,	a	cheaper	production	.
它	是	还	掺假的	和	决明子	吠	,	一个	更便宜	生产	.

它还掺杂了价格更低廉的桂皮。

['kæsɪə] [ɪz][ðə; ði] ['ɪnər] [bɑːrk][ʌv; əv][ə; eɪ] ['spiːʃiːz] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] [kɔːld] [ˌtʃaɪ'niːz] ['sɪnəmən] [ɔːr]

Cassia	is	the	inner	bark	of	a	species	of	cinnamon	called	Chinese	cinnamon	or
决明	是	这	内	吠	的	一个	物种	的	肉桂	称为	中国人	肉桂	或者

['kæsɪə] - .

cassia	lignea	.
决明子	-	.

桂皮是肉桂属植物（又称中国肉桂或番泻树）的内皮。

[ðə; ði] ['greɪtər] [pɑːrt][ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪk'spɔrtəd][frʌm; frəm]['tʃaɪnə] .

The	greater	part	of	it	is	exported	from	China	.
这	更大的	部分	的	它	是	导出	从	中国	.

其中大部分是从中国出口的。

[ðə; ði][bɑːrk][ɪz][pʊt][ʌp][ɪn] ['bʌndlz] [ə'baʊt][hæf][ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv] ['sɪnəmən] [bɑːrk][ænd; ənd][ɪz]

The	bark	is	put	up	in	bundles	about	half	the	length	of	cinnamon	bark	and	is
这	吠	是	放	向上	在	捆绑	关于	一半	这	长度	的	肉桂	吠	和	是

[mɔːr] ['pʌndʒənt][ænd; ənd] [les] [swiːt] [ʌv; əv]['fleɪvər] .

more	pungent	and	less	sweet	of	flavor	.
更多的	泼辣	和	较少的	甜的	的	味道	.

这种树皮捆成一束，长度约为肉桂树皮的一半，味道更辛辣，甜味更淡。

['kæsɪə] [bʌdz] [ɑːr; ər][ðə; ði] [ʌn'rɑɪpənd] [fruːts] [ʌv; əv][ðə; ði] [triː] [wɪtʃ] [prə'duːsəz, prə'duːsɪz] [ˌtʃaɪ'niːz]

Cassia	buds	are	the	unripened	fruits	of	the	tree	which	produces	Chinese
决明	花蕾	是	这	未成熟的	水果	的	这	树	哪个	产	中国人

['kæsɪə] .

cassia	.
决明子	.

决明花蕾是决明树未成熟的果实，决明树结出的果实就是中国决明子。

[ɪn] [ʃeɪp] [ænd; ənd][saɪz] [ðeɪ] [rɪ'zemb(ə)l][kloʊvz] , [ɪn][ə'roʊmə] , ['sɪnəmən] ,

In	shape	and	size	they	resemble	cloves	,	in	aroma	,	cinnamon	,
在	形状	和	尺寸	他们	类似	丁香	,	在	香气	,	肉桂	,

它们的形状和大小像丁香，香气像肉桂。

[ænd; ənd][ɑːr; ər]['juːʒuəli; 'juːʒəli] [prɪ'zɜːrv] [hoʊl] [fɔːr; fər] [swiːt'miːts] [ɔːr]['spaɪsɪz] .

and	are	usually	preserved	whole	for	sweetmeats	or	spices	.
和	是	通常	保存完好	所有的	为了	甜食	或者	香料	.

通常整株保存下来，用于制作甜点或香料。

['kæsɪə]

Cassia
决明

决明

[[ˌpiː 'dʒiː][naɪn]]

[	Pg	9	]
[	页	9	]

[第9页]

[ɪz] ['menʃ(ə)nd] [baɪ]['moʊzəs][æz; əz][æn; ən] [ɪn'griːdiənt] [ʌv; əv][ðə; ði]['hoʊli][ɔɪl] ,

is	mentioned	by	Moses	as	an	ingredient	of	the	holy	oil	,
是	提及	经过	摩西	作为	一个	成分	的	这	圣	油	,

摩西曾提到它是圣油的成分之一。

[ɪn] [sɑːmz] [æz; əz][ə; eɪ] [pər'fjuːm] [ænd; ənd][ɪn] [ɪ'ziːkɪəl] [æz; əz][ə; eɪ] [spaɪs] .

in	Psalms	as	a	perfume	and	in	Ezekiel	as	a	spice	.
在	诗篇	作为	一个	香水	和	在	以西结	作为	一个	香料	.

在《诗篇》中，祂被比作香水；在《以西结书》中，祂被比作香料。

['ɔːlspaɪs] , ['sʌmtaɪmz] [kɔːld] [dʒə'meɪkə] ['pepər] [ænd; ənd]['prɑːpərli] , [pɪ'mentoʊ] ,

Allspice	,	sometimes	called	Jamaica	pepper	and	properly	,	pimento	,
多香果	,	有时	称为	牙买加	胡椒	和	适当地	,	甜椒	,

多香果，有时也被称为牙买加胡椒，更准确的说法是多香果（pimento）。

[ɪz] ['neɪtɪv] [tuː; tə][ðə; ði]['aɪlənd][ʌv; əv][dʒə'meɪkə][ænd; ənd][hæz; həz][nɑːt] [bɪn] [sək'sesfəli] ['kʌltɪveɪtɪd]

is	native	to	the	Island	of	Jamaica	and	has	not	been	successfully	cultivated
是	本国的	到	这	岛	的	牙买加	和	有	不是	到过	成功地	栽培

[ˌaʊt'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [west] ['ɪndiz] .

outside	of	the	West	Indies	.
外部	的	这	西方	印第斯	.

原产于牙买加岛，在西印度群岛以外地区尚未成功栽培。

[ðə; ði][pɪˈmentoʊ] [triː] [ɪz][æn; ən] [ˈevərgriːn] [ʌv; əv][ðə; ði] - [ˈfæməli] , [ɔːl][ʌv; əv] [wɪtʃ] [ɑːr; ər]

The	pimento	tree	is	an	evergreen	of	the	myrtlebloom	family	,	all	of	which	are
这	甜椒	树	是	一个	常绿	的	这	-	家庭	,	全部	的	哪个	是

[ɪgˈzɑːtɪk] [triːz] ,

exotic	trees	,
异域风情	树木	,

多香果树是桃金娘科的常绿植物，而桃金娘科植物都是外来树种。

[ænd; ənd] [ˈriːtʃɪz] [ə; eɪ] [haɪt] [ʌv; əv] [ˈθɜːrti] [fiːt] .

and	reaches	a	height	of	thirty	feet	.
和	到达	一个	高度	的	三十	脚	.

高度可达三十英尺。

[ðə; ði] [ˈɔːlspaɪs] [ʌv; əv] [ˈkɑːmɜːrs] [kənˈsɪsts] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['beriz] [ʌv; əv] [ðɪs] [triː] , [ɪkˈspɔrtəd] [hoʊl]

The	allspice	of	commerce	consists	of	the	berries	of	this	tree	,	exported	whole
这	多香果	的	商业	由	的	这	浆果	的	这	树	,	导出	所有的

[ˈæftər] [ˈbiːɪŋ] [draɪd] ,

after	being	dried	,
后	存在	干燥	,

市售的多香果是由这种树的浆果制成，经干燥后整粒出口。

[ænd; ənd][soʊ] [kɔːld] [bɪˈkəz, bɪˈkɔːz][ðer; ðər][əˈroʊmə] [rɪˈzemblz] [ðæt] [ʌv; əv] [kloʊvz] , [ˈsɪnəmən] ,

and	so	called	because	their	aroma	resembles	that	of	cloves	,	cinnamon	,
和	所以	称为	因为	他们的	香气	类似	那	的	丁香	,	肉桂	,

[ˈdʒuːnɪpər][ænd; ənd] [ˈnʌtmeg] .

juniper	and	nutmeg	.
杜松	和	肉豆蔻	.

之所以这样称呼它们，是因为它们的香气类似于丁香、肉桂、杜松和肉豆蔻。

[ðə; ði] ['beriz] [ɑːr; ər] [ˈgæðərd] [wen] [griːn] , [ˈbiːɪŋ] [left] [ɑːn][ðə; ði] [twɪgz] [ʌnˈtɪl] [draɪd] [baɪ][ðə; ði] [sʌn]

The	berries	are	gathered	when	green	,	being	left	on	the	twigs	until	dried	by	the	sun
这	浆果	是	聚集	什么时候	绿色的	,	存在	左边	在	这	树枝	直到	干燥	经过	这	太阳

,

,

,

浆果在青绿时采摘，留在枝条上晒干。

[baɪ] [wɪtʃ] [miːnz] [ɔːl][ðə; ði] [ɪˈsenʃ(ə)l] [ɔɪl][ɪz] [riˈteind] .

by	which	means	all	the	essential	oil	is	retained	.
经过	哪个	方法	全部	这	基本的	油	是	保留	.

通过这种方法，所有的精油都能被保留下来。

[ˈkæsɪə] [bʌdz] .

Cassia	Buds	.
决明	花蕾	.

决明花蕾。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]

[	Pg	10	]
[	页	-	]

[第10页]

[ˈnʌtmeg] .

Nutmeg	.
肉豆蔻	.

肉豆蔻。

['nʌtmeg] [ɪz][ðə; ði]['kɜːrn(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði][fruːt][ʌv; əv][æn; ən][ɪg'zɑːtɪk] ['evərgriːn] [triː] ['neɪtɪv] [tuː; tə]

Nutmeg	**is**	**the**	**kernel**	**of**	**the**	**fruit**	**of**	**an**	**exotic**	**evergreen**	**tree**	**native**	**to**
肉豆蔻	是	这	核心	的	这	水果	的	一个	异域风情	常绿	树	本国的	到

[ðə; ði]['bɑːndə][ænd; ənd] ['ʌðər] [ʌv; əv][ðə; ði] [iːst] ['ɪndiən]['aɪləndz] .

the	**Banda**	**and**	**other**	**of**	**the**	**East**	**Indian**	**islands**	**.**
这	班达	和	其他	的	这	东方	印度	岛屿	.

肉豆蔻是原产于班达群岛和其他东印度群岛的一种外来常绿乔木的果实仁。

[ɪn] [ə'pɪrəns] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'zemblz] [ðə; ði] ['ɔrɪndʒ] ,

In	**appearance**	**it**	**resembles**	**the**	**orange**	**,**
在	外貌	它	类似	这	橙子	,

外形酷似橙子，

['jiːldɪŋ] [fruːt] [wen] [eɪt] [ɔːr][naɪn] ['jɪrz] [ʌv; əv][eɪdʒ][ænd; ənd] ['berɪŋ] [fɔːr; fər] ['fɪfti] [ɔːr]['sɪksti]

yielding	**fruit**	**when**	**eight**	**or**	**nine**	**years**	**of**	**age**	**and**	**bearing**	**for**	**fifty**	**or**	**sixty**
屈服	水果	什么时候	八	或者	九	年	的	年龄	和	轴承	为了	五十	或者	六十

['jɪrz] .

years	**.**
年	.

八九岁时即可结果，结果期可达五六十年。

[ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kwaɪrz] [ə; eɪ] [laɪt] [sɔɪl] , ['mɔɪstʃər] [ænd; ənd] [ʃeɪd] ,

It	**requires**	**a**	**light**	**soil**	**,**	**moisture**	**and**	**shade**	**,**
它	需要	一个	光	土壤	,	水分	和	阴影	,

它需要疏松的土壤、湿润的环境和阴凉处。

[ænd; ənd]['kænɑːt][biː; bi] ['prɔpəgeitid] [ɪn]['riːdʒənz][ɪn] [wɪtʃ] [ðiːz] [kən'dɪʃ(ə)nz][ɑːr; ər][nɑːt]['prez(ə)nt] .

and	**cannot**	**be**	**propagated**	**in**	**regions**	**in**	**which**	**these**	**conditions**	**are**	**not**	**present**	**.**
和	不能	是	传播	在	地区	在	哪个	这些	状况	是	不是	展示	.

并且无法在不具备这些条件的地区传播。

[ðə; ði] [triː] [berz] [fruːt] ['dʊrɪŋ] [moʊst][ʌv; əv][ðə; ði] [jɪr] ,

The	**tree**	**bears**	**fruit**	**during**	**most**	**of**	**the**	**year**	**,**
这	树	熊	水果	期间	最多	的	这	年	,

这棵树一年中的大部分时间都会结果，

[ɪn][ðə; ði] [mə'luːkə] [ænd; ənd] ['ʌðər] ['aɪləndz] [θriː] [krɑːps][ə; eɪ] [jɪr] ['biːɪŋ] ['gæðərd] .

in	**the**	**Molucca**	**and**	**other**	**islands**	**three**	**crops**	**a**	**year**	**being**	**gathered**	**.**
在	这	摩鹿加群岛	和	其他	岛屿	三	农作物	一个	年	存在	聚集	.

在摩鹿加群岛和其他岛屿上，一年可以收获三季作物。

[ðə; ði] [fruːt] , [wɪtʃ] [rɪ'kwaɪrz] [naɪn] [mʌnθs] [ɪn] [wɪtʃ] [tuː; tə] [mə'tʃʊr] ,

The	**fruit**	**,**	**which**	**requires**	**nine**	**months**	**in**	**which**	**to**	**mature**	**,**
这	水果	,	哪个	需要	九	几个月	在	哪个	到	成熟	,

这种水果需要九个月才能成熟。

[ɪz] ['kerfəli] [draɪd] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði]['perəˌkɑːrp][ɪz] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd][ðə; ði]['kɜːrn(ə)l]['teɪkən][aʊt] .

is	**carefully**	**dried**	**before**	**the**	**pericarp**	**is**	**removed**	**and**	**the**	**kernel**	**taken**	**out**	**.**
是	小心	干燥	前	这	果皮	是	已移除	和	这	核心	已采取	出去	.

经过仔细干燥后，去除果皮，取出果仁。

[ðer; ðər][ɑːr; ər] [θriː] [və'raɪətiz] , [ðə; ði] [meɪl] [ɔːr] ['bærən] , [ðə; ði] ['rɔɪəl] [ænd; ənd][ðə; ði] [kwiːn] ,

There	**are**	**three**	**varieties**	**,**	**the**	**male**	**or**	**barren**	**,**	**the**	**royal**	**and**	**the**	**queen**	**,**
那里	是	三	品种	,	这	男性	或者	荒芜	,	这	皇家	和	这	女王	,

有三种类型：雄性或不育的、皇家的和女王的。

[ðə; ði][læst] , [ə; eɪ] [smɔːl] , [raʊnd] ['nʌtmeg] , [kən'sɪdərd] [moʊst]['væljuəb(ə)l] .

the	**last**	**,**	**a**	**small**	**,**	**round**	**nutmeg**	**,**	**considered**	**most**	**valuable**	**.**
这	最后的	,	一个	小的	,	圆形的	肉豆蔻	,	经过考虑的	最多	有价值的	.

最后一颗是小而圆的肉豆蔻，被认为最有价值。

[ðə; ði] [ɪn'fɪrɪər] ['nʌtmeg] [ɑ:r; ər] [ju:st] [fɔ:r; fər][ðə; ði][ɪk'strækʃ(ə)n][ʌv; əv] ['nʌtmeg] ['bʌtər] [ɔ:r][ɔɪl] ,

The	inferior	nutmegs	are	used	for	the	extraction	of	nutmeg	butter	or	oil	,
这	下	肉豆蔻	是	用过的	为了	这	萃取	的	肉豆蔻	黄油	或者	油	,

品质较差的肉豆蔻用于提取肉豆蔻酱或肉豆蔻油。

[noʊn] [æz; əz] “ [ɔɪl][ʌv; əv] [meɪs] .

known	as	“	oil	of	mace	.
已知	作为	“	油	的	锤	.

又称“肉豆蔻油”。

” [ə'baʊt] [sɪks][pər] [sent] [ʌv; əv]['vɑ:lət(ə)l][ɔɪl][ɪz] [kən'teɪnd] .

”	About	six	per	cent	of	volatile	oil	is	contained	.
”	关于	六	每	中心	的	易挥发的	油	是	包含	.

“其中含有约百分之六的挥发性油。”

[ˌaɪ 'ti:][ɪz]['steɪtɪd] [ðæt] [mɔ:r] ['nʌtmeg] [ɑ:r; ər] [ɪk'spɔrtəd][tu:; tə][ðə; ði][ju'naɪtɪd] [steɪts] [ðæn; ðən][tu:; tə]

It	is	stated	that	more	nutmegs	are	exported	to	the	United	States	than	to
它	是	声明	那	更多的	肉豆蔻	是	导出	到	这	团结的	各州	比	到

[ɔ:l] ['jʊrəp] .

all	Europe	.
全部	欧洲	.

据称，出口到美国的肉豆蔻比出口到整个欧洲的肉豆蔻还要多。

[ðə; ði] [dʌtʃ] ['fɔ:rmərli] [prɪ'zɜ:rv] [ðə; ði][ɪn'taɪər][fru:t] , ['kɜ:rn(ə)l][ænd; ənd]['perəˌkɑ:rp] ,

The	Dutch	formerly	preserved	the	entire	fruit	,	kernel	and	pericarp	,
这	荷兰语	以前	保存完好	这	全部的	水果	,	核心	和	果皮	,

荷兰人过去会保存整个果实，包括果仁和果皮。

[ɪn][ə; eɪ] ['sɪrəp] [ʌv; əv] [swi:t] ['vɪnɪgər] [fɔ:r; fər][ə; eɪ] ['swi:tmi:t] .

in	a	syrup	of	sweet	vinegar	for	a	sweetmeat	.
在	一个	糖浆	的	甜的	醋	为了	一个	蜜饯	.

用甜醋糖浆腌制，制成甜点。

[ðɪs] ['neɪʃ(ə)n] [wen] [ɪn][kən'troʊl][ʌv; əv][ðə; ði] [spaɪs] [treɪd] [ʌv; əv]['sɜ:rt(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] [i:st] ['ɪndiən]

This	nation	when	in	control	of	the	spice	trade	of	certain	of	the	East	Indian
这	国家	什么时候	在	控制	的	这	香料	贸易	的	肯定	的	这	东方	印度

['aɪləndz] [meɪd] ['strenjuəs] ['efərts] [tu:; tə][kən'faɪn][ðə; ði] ['nʌtmeg] [tri:] [tu:; tə][ðə; ði]['bændəz] .

islands	made	strenuous	efforts	to	confine	the	nutmeg	tree	to	the	Bandas	.
岛屿	制成	费力的	努力	到	局限	这	肉豆蔻	树	到	这	班达斯	.

这个国家控制了东印度群岛某些岛屿的香料贸易后，曾竭尽全力将肉豆蔻树限制在班达群岛。

[bʌt; bət][ðə; ði] “ ['nʌtmeg] [bɜ:rd] , ” [ə; eɪ] ['spi:ʃi:z] [ʌv; əv] [blu:] ['pɪdʒɪn] , ['frʌstreɪtɪd] [ðer; ðər] [dɪ'zaɪnz]

But	the	“	nutmeg	bird	,	”	a	species	of	blue	pigeon	,	frustrated	their	designs
但	这	“	肉豆蔻	鸟	,	”	一个	物种	的	蓝色的	鸽子	,	沮丧的	他们的	设计

但是，一种名为“肉豆蔻鸟”（Never Megum bird）的蓝鸽却破坏了他们的计划。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	11	]
[	页	-	]

[第11页]

[baɪ] ['skætərɪŋ] [ðə; ði] [nʌts] [ɔ:l]['oʊvər][ðə; ði]['aɪləndz]['æftər] ['fi:dɪŋ] [ə'pɑ:n][ðer; ðər] ['pʌlpi] ['kʌvərɪŋ] .

by	scattering	the	nuts	all	over	the	islands	after	feeding	upon	their	pulpy	covering	.
经过	散射	这	坚果	全部	超过	这	岛屿	后	喂养	之上	他们的	稀烂	覆盖	.

它们吃掉坚果的果肉后，将坚果散落在岛屿各处。

[soʊ] [dɪ'tɜ:rmɪnd] [æt; ət][wʌn][taɪm][wɜ:r; wər][ðə; ði] [dʌtʃ] [tu:; tə] [ki:p] [ðə; ði][praɪs][ʌv; əv] ['nʌtmeg]

So	determined	at	one	time	were	the	Dutch	to	keep	the	price	of	nutmegs
所以	决定	在	一	时间	是	这	荷兰语	到	保持	这	价格	的	肉豆蔻

[haɪ] [ðæt] ,

high	that	,
高的	那	,

荷兰人一度决心维持肉豆蔻的高价，以至于

[ɪf] [æn; ən][ʌn'juːʒuəliˌʌn'juːʒəli][lɑːrdʒ]['hɑːrvɪst] [ə'kɜːrd] , [pɑːrt][ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] [bəːnd] [baɪ]

if	an	unusually	large	harvest	occurred	,	part	of	it	was	burned	by
如果	一个	异常地	大的	收成	发生	,	部分	的	它	曾是	烧伤	经过

[ðem; ðəm] .

them	.
他们	.

如果收成异常丰盛，他们会烧掉一部分。

[meɪs] [ɪz][ðə; ði] [rɪ'tɪkjuleɪtɪd] [ærɪl] ['kʌvərɪŋ] [ðə; ði]['kɜːrn(ə)l] .

Mace	is	the	reticulated	aril	covering	the	kernel	.
锤	是	这	网状的	假种皮	覆盖	这	核心	.

肉豆蔻皮是覆盖在果仁上的网状假种皮。

[wen] [freʃ] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ʌv; əv][ə; eɪ]['krɪmz(ə)n]['kʌlər] ,

When	fresh	,	it	is	of	a	crimson	color	,
什么时候	新鲜的	,	它	是	的	一个	赤红	颜色	,

新鲜时呈深红色。

[riːtʃɪŋ] [ðə; ði]['goʊldən][tɪnt]['oʊnli] [wen] [draɪd][ænd; ənd]['æftər][sʌm; səm] [mʌnθs] .

reaching	the	golden	tint	only	when	dried	and	after	some	months	.
到达	这	金的	着色	仅有的	什么时候	干燥	和	后	一些	几个月	.

只有干燥后，经过几个月的时间，才会呈现出金黄色。

[ɪn][ɪts] ['prɑːpərtiz] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['sɪmələr][tuː; tə][ðə; ði] ['nʌtmeg] .

In	its	properties	it	is	similar	to	the	nutmeg	.
在	它是	特性	它	是	相似的	到	这	肉豆蔻	.

它的特性与肉豆蔻相似。

[ðə; ði] [liːvz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['nʌtmeg] [triː] [æz; əz] [wel] [æz; əz][ðə; ði][fruːt][ɑːr; ər] ['haɪli] [ˌærə'mætɪk] .

The	leaves	of	the	nutmeg	tree	as	well	as	the	fruit	are	highly	aromatic	.
这	树叶	的	这	肉豆蔻	树	作为	出色地	作为	这	水果	是	高度	芳香	.

肉豆蔻树的叶子和果实都散发着浓郁的香气。

[ðə; ði]['kaːdəmən][ɪz][ə; eɪ] ['membər] [ʌv; əv][ðə; ði]['dʒɪndʒər]['fæməli][ænd; ənd][ɪz] ['neɪtɪv] [tuː; tə]['mæləbɑː(r)]

The	cardamon	is	a	member	of	the	ginger	family	and	is	native	to	Malabar
这	豆蔻	是	一个	成员	的	这	姜	家庭	和	是	本国的	到	马拉巴尔

, [ˌmædə'gæskər][ænd; ənd][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] .

,	Madagascar	and	Ceylon	.
,	马达加斯加	和	锡兰	.

小豆蔻是姜科植物，原产于马拉巴尔、马达加斯加和锡兰。

[ðæt] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['lætər] ['kʌntri] [ɪz][ʌv; əv][kwaɪt][lɑːrdʒ][saɪz] .

That	from	the	latter	country	is	of	quite	large	size	.
那	从	这	后者	国家	是	的	相当	大的	尺寸	.

来自后一个国家的那个体积相当大。

[ˌaɪ 'tiː] [kən'sɪsts] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['raɪzoʊm] [ɔːr] [ruːt] [stɑːk] [frʌm; frəm] [wɪtʃ] [raɪz] [tɔːl] , [flæg] - [laɪk] [liːvz] .

It	consists	of	a	rhizome	or	root	stock	from	which	rise	tall	,	flag	-	like	leaves	.
它	由	的	一个	根茎	或者	根	库存	从	哪个	上升	高的	,	旗帜	-	喜欢	树叶	.

它由根茎或根状茎组成，从中长出高大的旗状叶子。

[ðə; ði] ['flaʊər] [stem] [sprɪŋz] [də'rektli; daɪ'rektli][frʌm; frəm][ðə; ði] [ruːt] [ænd; ənd][ɪz] [mʌtʃ] ['ʃɔːrtər] ,

The	flower	stem	springs	directly	from	the	root	and	is	much	shorter	,
这	花	干	弹簧	直接地	从	这	根	和	是	很多	较短	,

花茎直接从根部萌发，而且短得多。

['berɪŋ] [reɪ'siːməˌfɔːrm] ['klʌstərz] [ʌv; əv] [smɔːl] [waɪt] ['flaʊərz] .

bearing	racemiform	clusters	of	small	white	flowers	.
轴承	总状	集群	的	小的	白色的	花朵	.

开着总状花序的白色小花。

[ðə; ði] [fruːt] [kənˈsɪsts] [ʌv; əv] ['griːnɪʃ] ['pɑːdz] [hæf] [æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn] [leŋkθ; leŋθ] ,

The	fruit	consists	of	greenish	pods	half	an	inch	in	length	,
这	水果	由	的	绿绿色	豆荚	一半	一个	英寸	在	长度	,

这种果实由长约半英寸的绿色荚果组成，

[iːtʃ] [pɑːd] ['biːɪŋ] [θriː] ['kæpsʊld] [ænd; ənd] [kənˈteɪnɪŋ] ['nuːmərəs] [siːdz] .

each	pod	being	three	capsuled	and	containing	numerous	seeds	.
每个	荚	存在	三	胶囊	和	包含	很多的	种子	.

每个荚果由三个蒴果组成，内含许多种子。

[ðiːz] [siːdz] [ɑːr; ər] ['pʌndʒənt] [ɪn] ['fleɪvər] [ænd; ənd] ['kɑːnstɪtuːt] [ðə; ði] ['væljuəb(ə)l] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði]

These	seeds	are	pungent	in	flavor	and	constitute	the	valuable	part	of	the
这些	种子	是	泼辣	在	味道	和	构成	这	有价值的	部分	的	这

[plænt] .

plant	.
植物	.

这些种子味道辛辣，是植物最有价值的部分。

[ðə; ði] ['pɑːdz] [ɑːr; ər] [draɪd] ['sloʊli] [æz; əz] ['ræpɪd] ['draɪɪŋ] ['kɔːzɪz] [ðem; ðəm] [tuː; tə] [splɪt] , [ˌðer'baɪ] ['luːzɪŋ]

The	pods	are	dried	slowly	as	rapid	drying	causes	them	to	split	,	thereby	losing
这	豆荚	是	干燥	缓慢地	作为	迅速的	烘干	原因	他们	到	分裂	,	从而	输

[ðə; ði] [siːdz] .

the	seeds	.
这	种子	.

豆荚需要慢慢晾干，因为快速晾干会导致豆荚裂开，从而导致种子脱落。

['kaːdəmən] [siːdz] [wɜːr; wər] [juːst] [baɪ] [ðə; ði] ['eɪnʃənt] ['griːks] [bəuθ] [æz; əz] [ə; eɪ] [spaɪs] [ænd; ənd] [æz; əz]

Cardamon	seeds	were	used	by	the	ancient	Greeks	both	as	a	spice	and	as
豆蔻	种子	是	用过的	经过	这	古老的	希腊人	两个都	作为	一个	香料	和	作为

['medɪs(ə)n] .

medicine	.
药品	.

古希腊人将豆蔻种子既用作香料，也用作药物。

['pepər] , [wɪð; wɪθ] ['sɪnəmən] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['ɪnsens] ,

Pepper	,	with	cinnamon	,	salt	and	incense	,
胡椒	,	和	肉桂	,	盐	和	香	,

胡椒粉，配以肉桂、盐和香料，

[wʌz; wəz] [wʌn] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['steɪp(ə)l] [kə'mɑːdətiz] [wɪtʃ] ['eɪnʃəntli] [pæst] ['oʊvər] [ðə; ði] ['kærəvæn]

was	one	of	the	staple	commodities	which	anciently	passed	over	the	caravan
曾是	一	的	这	主食	商品	哪个	古代	通过了	超过	这	大篷车

['ruːts, 'raʊts, 'rʊts] [bɪ'twiːn] ['venɪs] [ænd; ənd] ['ɪndiə] .

routes	between	Venice	and	India	.
路线	之间	威尼斯	和	印度	.

是古代威尼斯和印度之间商队路线上的主要商品之一。

[æt; ət] [ðæt] [taɪm] [ɪts] [praɪs] [wʌz; wəz] [ɪk'striːmli] [haɪ] [ænd; ənd] , [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [iː] . [em] . [hoʊlmz] ,

At	that	time	its	price	was	extremely	high	and	,	according	to	E	.	M	.	Holmes	,
在	那	时间	它是	价格	曾是	极其	高的	和	,	根据	到	E	.	M	.	福尔摩斯	,

当时它的价格非常高，据E. M. Holmes所说，

[rents] [wɜːr; wər] ['friːkwəntli] [peɪd]

rents	were	frequently	paid
租金	是	频繁地	有薪酬的

租金经常支付

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	12	]
[	页	-	]

[ɪn] [ðɪs] ['ɑːrtɪk(ə)l][æz; əz] [leɪt] [æz; əz][ðə; ði]['mɪd(ə)l]['eɪdʒɪz] .

in	this	article	as	late	as	the	middle	ages	.
在	这	文章	作为	晚的	作为	这	中间	年龄	.

本文中提到，这种情况一直持续到中世纪。

['æftər][ðə; ði] [sæk] [ʌv; əv] [roʊm] [baɪ][ðə; ði][baːˈbɛəriənz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði]['ɑːrtɪk(ə)lz][ʌv; əv] ['trɪbjuːt]

After	the	sack	of	Rome	by	the	barbarians	one	of	the	articles	of	tribute
后	这	解雇	的	罗马	经过	这	野蛮人	一	的	这	文章	的	贡

[diˈmɑːndid] [baɪ]['ælərɪk][wʌz; wəz][ə; eɪ]['θaʊz(ə)nd] [paʊndz] [ʌv; əv] ['pepər] .

demanded	by	Alaric	was	a	thousand	pounds	of	pepper	.
要求	经过	阿拉里克	曾是	一个	千	磅	的	胡椒	.

蛮族洗劫罗马之后，阿拉里克要求的贡品之一是1000磅胡椒。

[æz; əz] [leɪt] [æz; əz][ðə; ði] [ˌeɪˈtiːnθ] ['sentʃəri] [ðə; ði] ['pepər] [treɪd] [wʌz; wəz] [kənˈfaɪnd] [tuː; tə][ðə; ði]

As	late	as	the	eighteenth	century	the	pepper	trade	was	confined	to	the
作为	晚的	作为	这	第十八	世纪	这	胡椒	贸易	曾是	受限	到	这

[ˌpɔːrtʃʊˈgiːz] .

Portuguese	.
葡萄牙语	.

直到十八世纪，胡椒贸易仍然仅限于葡萄牙人。

[ɪn]['riːs(ə)nt] ['jɪrz] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪˈkʌm] [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] ['tʃiːpɪst] [ʌv; əv]['aʊər; ɑːr]['spaɪsɪz] .

In	recent	years	it	has	become	one	of	the	cheapest	of	our	spices	.
在	最近的	年	它	有	变得	一	的	这	最便宜	的	我们的	香料	.

近年来，它已成为我们最便宜的香料之一。

[raʊnd] ['pepər] .

Round	Pepper	.
圆形的	胡椒	.

圆椒。

[ðə; ði] ['pepər] [plænt][ɪz][ə; eɪ][vaɪn] , [ʌv; əv][ðə; ði]['ɔːrdər] - , [wɪtʃ] [grəuz] [waɪld][ɪn]['tʃaɪnə] ,

The	pepper	plant	is	a	vine	,	of	the	order	piperaceæ	,	which	grows	wild	in	China	,
这	胡椒	植物	是	一个	藤	,	的	这	命令	-	,	哪个	生长	荒野	在	中国	,

胡椒是一种藤本植物，属于胡椒科，在中国野生生长。

[ɪz]['ɔːlsoʊ] [ɪnˈdɪdʒənəs] [tuː; tə]['mæləbɑː(r)][ænd; ənd] ['ʌðər] ['aɪləndz][ʌv; əv][ðə; ði] [iːst] ['ɪndiz] ,

is	also	indigenous	to	Malabar	and	other	islands	of	the	East	Indies	,
是	还	土著	到	马拉巴尔	和	其他	岛屿	的	这	东方	印第斯	,

也是马拉巴尔群岛和东印度群岛其他岛屿的特有物种。

[ænd; ənd][hæz; həz] [bɪn] [ˌɪntrəˈduːst] ['ɪntuː][ðə; ði] [west] ['ɪndiz] .

and	has	been	introduced	into	the	West	Indies	.
和	有	到过	介绍	进入	这	西方	印第斯	.

并已引入西印度群岛。

[ðə; ði][plænts][rɪˈkweɪər][ə; eɪ] [rɪtʃ] [mɔɪst] [sɔɪl] ,

The	plants	require	a	rich	moist	soil	,
这	植物	要求	一个	富有的	潮湿	土壤	,

这些植物需要肥沃湿润的土壤。

['berɪŋ] ['æftər][ðə; ði] [fɔːrθ] [jɪr] [ænd; ənd] [kənˈtɪnjuːɪŋ] ['fruːtf(ə)l][fɔːr; fər][frʌm; frəm] [eɪt] [tuː; tə]

bearing	after	the	fourth	year	and	continuing	fruitful	for	from	eight	to
轴承	后	这	第四	年	和	继续	卓有成效	为了	从	八	到

[ˌfɔːrˈtiːn] ['jɪrz] .

fourteen	years	.
十四	年	.

从第四年开始结果，并持续结果八至十四年。

[ðə; ði][moʊst] ['feɪməs] [ʌv; əv][ðə; ði] ['pepər] ['aɪləndz][ɑːr; ər][ðə; ði] [pɪˈnæŋ] ,

The	most	famous	of	the	pepper	islands	are	the	Penang	,
这	最多	著名的	的	这	胡椒	岛屿	是	这	槟城	,

胡椒岛中最著名的是槟城，

[wɪtʃ] ['fɜːrnɪʃ] [mɔːr] [ðæn; ðən][hæf][ðə; ði] [ə'maʊnt] [prə'duːst] [baɪ][ðə; ði][ɪn'taɪər] [iːst] ['ɪndiz] .

which	furnish	more	than	half	the	amount	produced	by	the	entire	East	Indies	.
哪个	提供	更多的	比	一半	这	数量	生产	经过	这	全部的	东方	印第斯	.

这些地区提供的产量占整个东印度群岛总产量的一半以上。

['oʊnli][ðə; ði] ['beriz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['pepər] [plænt][ɑːr; ər]['væljuəb(ə)l][ænd; ənd] [ðiːz] , ['biːɪŋ] ['gæðərd]

Only	the	berries	of	the	pepper	plant	are	valuable	and	these	,	being	gathered
仅有的	这	浆果	的	这	胡椒	植物	是	有价值的	和	这些	,	存在	聚集

[bɪ'fɔːr] ['fʊli] [dɪ'veləpt] ,

before	fully	developed	,
前	完全	发达	,

只有胡椒植株的浆果才有价值，而这些浆果在完全成熟之前就要采摘。

[hæv; həv][ə; eɪ] ['rɪŋk(ə)ld] [ə'pɪrəns] [wen] [draɪd] .

have	a	wrinkled	appearance	when	dried	.
有	一个	皱	外貌	什么时候	干燥	.

干燥后呈皱褶状。

[ðə; ði] ['beriz] [juːst] [fɔːr; fər] [waɪt] ['pepər] [ɑːr; ər] [diː'kɔːtɪkeɪt] ['iːðər] [ɪn][ðə; ði]['aɪləndz][ɔːr][ɪn]

The	berries	used	for	white	pepper	are	decorticated	either	in	the	islands	or	in
这	浆果	用过的	为了	白色的	胡椒	是	去皮	任何一个	在	这	岛屿	或者	在

['lʌndən] [ænd; ənd] [riːtʃ] [ðə; ði][juːnaɪtɪd] [steɪts] ['redi] [fɔːr; fər]['graɪndɪŋ] .

London	and	reach	the	United	States	ready	for	grinding	.
伦敦	和	抵达	这	团结的	各州	准备好	为了	研磨	.

用于制作白胡椒的浆果在岛上或伦敦进行去皮处理，然后运往美国即可研磨。

[ðə; ði]['faɪnɪst] [greɪd] ['paːsiz] [θruː] [mɔːr] [ðæn; ðən] ['twenti] ['dɪfrənt] [ˌɑːpɜ'eɪʃənz] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]

The	finest	grade	passes	through	more	than	twenty	different	operations	before	it	is
这	最好的	年级	通过	通过	更多的	比	二十	不同的	运营	前	它	是

[kən'sɪdərd] ['mɑːrkɪtəbl] .

considered	marketable	.
经过考虑的	适销对路	.

最高等级的产品在达到上市标准前，需要经过二十多道不同的工序。

[blæk] ['pepər] ['difəz] [frʌm; frəm][ðə; ði] [waɪt] [ɪn][ðə; ði] ['liːvɪŋ] [ɑːn][ʌv; əv][ðə; ði] [hʌl] ,

Black	pepper	differs	from	the	white	in	the	leaving	on	of	the	hull	,
黑色的	胡椒	不同	从	这	白色的	在	这	离开	在	的	这	船体	,

黑胡椒与白胡椒的区别在于黑胡椒保留了外壳。

[wɪtʃ] [ɪz] [blæk] [ænd; ənd] [kən'teɪnz] [ðə; ði]['ækrɪd]['prɪnsəp(ə)lz][ʌv; əv][ðə; ði]['fleɪvər] .

which	is	black	and	contains	the	acrid	principles	of	the	flavor	.
哪个	是	黑色的	和	包含	这	辛辣	原则	的	这	味道	.

它是黑色的，含有这种味道的辛辣成分。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	13	]
[	页	-	]

[第13页]

[hens] , [waɪt] ['pepər] [ɪz] [les] ['pʌndʒənt][ænd; ənd] ['fʊli] [æz; əz] [faɪn] [ɪn]['fleɪvər][æz; əz][ðə; ði] [blæk] .

Hence	,	white	pepper	is	less	pungent	and	fully	as	fine	in	flavor	as	the	black	.
因此	,	白色的	胡椒	是	较少的	泼辣	和	完全	作为	美好的	在	味道	作为	这	黑色的	.

因此，白胡椒的辛辣味不如黑胡椒浓烈，但味道却同样鲜美。

[ʃɑːt] ['pepər] [kən'sɪsts] [ʌv; əv][ðə; ði]['faɪnɪst] ['beriz] , [ðoʊz] [rɪtʃɪst] [ɪn][ɔɪl] .

Shot	pepper	consists	of	the	finest	berries	,	those	richest	in	oil	.
射击	胡椒	由	的	这	最好的	浆果	,	那些	最富有的	在	油	.

精选辣椒由最上等、含油量最高的辣椒果实制成。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][sə'lektɪd; sɪ'lektɪd][baɪ] ['θroʊɪŋ] [ə; eɪ]['kwɑːntəti][ʌv; əv][ðə; ði] ['beriz] [ɪn]['wɔːtər] .

It	is	selected	by	throwing	a	quantity	of	the	berries	in	water	.
它	是	已选	经过	投掷	一个	数量	的	这	浆果	在	水	.

筛选方法是将一定数量的浆果投入水中。

[ðoʊz] [wɪtʃ] [sɪŋk][ɑːr; ər] [kə'lektɪd] , ['leɪb(ə)ld] , [ænd; ənd][soʊld][æz; əz] [ʃɑːt] ['pepər] .

Those	which	sink	are	collected	,	labeled	,	and	sold	as	shot	pepper	.
那些	哪个	下沉	是	集	,	标签	,	和	卖	作为	射击	胡椒	.

沉入水底的辣椒会被收集起来，贴上标签，作为散装辣椒出售。

[lɔːŋ] ['pepər] , [rɪ'fɜːrd] [tuː; tə][baɪ][ðə; ði] ['griːks] [æz; əz] - ['meɪkrɑːn] ,

Long	pepper	,	referred	to	by	the	Greeks	as	piperi	macron	,
长的	胡椒	,	指	到	经过	这	希腊人	作为	-	长音符号	,

长胡椒，希腊人称之为 piperi macron，

[ɪz][ðə; ði][ˌʌn'raɪp][fruːt][ʌv; əv][ə; eɪ] ['spiːʃiːz] [ʌv; əv] ['pepər] ,

is	the	unripe	fruit	of	a	species	of	pepper	,
是	这	生	水果	的	一个	物种	的	胡椒	,

是胡椒属植物的未成熟果实。

[æn; ən] [ɪntʃ] [ɔːr] [mɔːr] [ɪn][leŋkθ; leŋθ][ænd; ənd][ænd; ənd] [ʃeɪpt] [laɪk][ə; eɪ][spaɪk] .

an	inch	or	more	in	length	and	and	shaped	like	a	spike	.
一个	英寸	或者	更多的	在	长度	和	和	形状	喜欢	一个	长钉	.

长度为一英寸或更长，形状像尖刺。

[ðə; ði]['fleɪvər][ɪz]['sɪmələr][tuː; tə] [ðæt] [ʌv; əv]['ɔːrd(ə)neri] [blæk] ['pepər] .

The	flavor	is	similar	to	that	of	ordinary	black	pepper	.
这	味道	是	相似的	到	那	的	普通的	黑色的	胡椒	.

它的味道与普通黑胡椒相似。

['æfrɪkən] ['pepər] [ɪz] [ə'nʌðər] [və'raɪəti] .

African	pepper	is	another	variety	.
非洲	胡椒	是	其他	种类	.

非洲胡椒是另一种品种。

[ðoʊz] [best] [noʊn] [tuː; tə][ðə; ði] ['westərn] ['mɑːrkəts, 'mɑːrkɪts][ɑːr; ər] [pɪ'næŋ] , ['tɛlɪˌtʃɛri] [ænd; ənd]

Those	best	known	to	the	western	markets	are	Penang	,	Tellicherry	and
那些	最好的	已知	到	这	西	市场	是	槟城	,	特利切里	和

['mæləbɑː(r)] .

Malabar	.
马拉巴尔	.

西方市场最熟悉的地区是槟城、特利切里和马拉巴尔。

['kjuːmɪnˌkʌmɪn][ɔːr][kʌmɪn; 'kjuːmɪn][ɪz][ə; eɪ] [smɔːl] [ɜːr'beɪʃəs] [plænt] ,

Cumin	or	cummin	is	a	small	herbaceous	plant	,
孜然	或者	孜然	是	一个	小的	草本植物	植物	,

孜然是一种小型草本植物。

['neɪtɪv] [tuː; tə]['iːdʒɪpt][ænd; ənd] ['veri] ['ɜːrli] ['kʌltɪveɪtɪd] [ɪn][ðə; ði] [ˌmedɪtə'reɪniən] ['kʌntriz] .

native	to	Egypt	and	very	early	cultivated	in	the	Mediterranean	countries	.
本国的	到	埃及	和	非常	早期的	栽培	在	这	地中海	国家	.

原产于埃及，很早就开始在地中海沿岸国家种植。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [naʊ] [groʊn] [ɪn]['ɪndiə] , ['sisili] [ænd; ənd]['mɔːltə] , [ðə; ði] [siːdz] ['oʊnli] ['biːɪŋ] ['væljuəb(ə)l] .

It	is	now	grown	in	India	,	Sicily	and	Malta	,	the	seeds	only	being	valuable	.
它	是	现在	生长	在	印度	,	西西里岛	和	马耳他	,	这	种子	仅有的	存在	有价值的	.

现在印度、西西里岛和马耳他都有种植，但只有种子才有价值。

[ðiːz] [kən'teɪn] [ə; eɪ][lɑːrdʒ][prə'pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv] [ɪ'senʃ(ə)l] [ɔɪl] [wɪtʃ] ['gɪvz] [ðem; ðəm][æn; ən][ˌærə'mætɪk]

These	contain	a	large	proportion	of	essential	oil	which	gives	them	an	aromatic
这些	包含	一个	大的	部分	的	基本的	油	哪个	给予	他们	一个	芳香

[bʌt; bət]['ækrɪd]['fleɪvər] .

but	acrid	flavor	.
但	辛辣	味道	.

这些植物含有大量的精油，因此具有芳香但略带辛辣的味道。

[ðeɪ] [ɑːr; ər][nɑːt] [naʊ] [juːst] [ɪn] ['kʊkəri] [ðoʊ] [rɪ'siːts, riː'siːts][ɑːr; ər] [stɪl] [ɪk'stænt] [wɪtʃ] [pruːv]

They	are	not	now	used	in	cookery	though	receipts	are	still	extant	which	prove
他们	是	不是	现在	用过的	在	烹饪	尽管	收据	是	仍然	现存	哪个	证明

[ðem; ðəm][tuː; tə][hæv; həv][wʌns] [bɪn] [kən'sɪdərd] [ə; eɪ]['væljuəb(ə)l] ['kʌlɪneri] [spaɪs] .

them	to	have	once	been	considered	a	valuable	culinary	spice	.
他们	到	有	一次	到过	经过考虑的	一个	有价值的	烹饪	香料	.

虽然现在烹饪中不再使用它们，但现存的食谱证明它们曾经被认为是一种珍贵的烹饪香料。

[ðə; ði] ['lætn] ['poʊəts] [rɪ'leɪt] [ðæt] [ðə; ði] ['eɪnʃənts] [juːst] ['kjuːmɪn,'kʌmɪn] [siːdz] [mə'dɪsənəli] , [ðer; ðər]

The	Latin	poets	relate	that	the	ancients	used	cumin	seeds	medicinally	,	their
这	拉丁	诗人	涉及	那	这	古代人	用过的	孜然	种子	药用方面	,	他们的

[ɪ'fekt] ['biːɪŋ] [tuː; tə] [prə'duːs] ['læŋgər] .

effect	being	to	produce	languor	.
影响	存在	到	生产	倦怠	.

拉丁诗人记载，古人曾将孜然籽用作药用，其功效是使人昏昏欲睡。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [rɪ'fɜːrd] [tuː; tə][ɪn][aɪ'zeɪə; aɪ'zaɪə][æz; əz] ['biːɪŋ] “ ['biːtn] [aʊt][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][rɑːd] ”

They	are	referred	to	in	Isaiah	as	being	“	beaten	out	with	a	rod	”
他们	是	指	到	在	以赛亚	作为	存在	“	被打败	出去	和	一个	杆	”

[ænd; ənd]['ɔːlsoʊ][ɪn][ðə; ði][moʊ'zeɪɪk] [lɔː] [rɪ'gɑːrdɪŋ] [taɪð] .

and	also	in	the	Mosaic	law	regarding	tithes	.
和	还	在	这	马赛克	法律	关于	什一奉献	.

以赛亚书中称他们“被杖击打”，摩西律法中关于什一税的规定也有相关记载。

[ˌkɔːri'ændər][ɪz][ə; eɪ] [smɔːl] [ˌʌmbə'lɪfərəs] [plænt] ['neɪtɪv] [tuː; tə][ðə; ði] ['iːstərn] [ʌv; əv][ðə; ði]

Coriander	is	a	small	umbelliferous	plant	native	to	the	eastern	of	the
香菜	是	一个	小的	伞形科的	植物	本国的	到	这	东	的	这

[ˌmedɪtə'reɪniən] ['kʌntriz] [bʌt; bət] [naʊ] ['kʌltɪveɪtɪd] [kwaɪt]['dʒen(ə)rəli][ɪn][bəuθ] ['jʊrəp] [ænd; ənd]

Mediterranean	countries	but	now	cultivated	quite	generally	in	both	Europe	and
地中海	国家	但	现在	栽培	相当	一般来说	在	两个都	欧洲	和

[ə'merɪkə] .

America	.
美国	.

芫荽是一种小型伞形科植物，原产于地中海东部国家，但现在在欧洲和美洲都有广泛种植。

[ðə; ði] [fruːts] , [ɪ'roʊniəsli] [kɔːld] [ðə; ði] [siːdz] , [ɑːr; ər] ['nɪrli] ['ɔːlweɪz] ['menʃ(ə)nd] [ɪn][ðə; ði] ['ɜːrliər]

The	fruits	,	erroneously	called	the	seeds	,	are	nearly	always	mentioned	in	the	earlier
这	水果	,	错误地	称为	这	种子	,	是	几乎	总是	提及	在	这	早些时候

['resəpɪz][fɔːr; fər] [miːts]

recipes	for	meats
食谱	为了	肉类

这些果实（通常被误称为种子）几乎总是出现在早期的肉类食谱中。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	14	]
[	页	-	]

[第14页]

[ænd; ənd] ['pudɪŋz] [ænd; ənd][tuː; tə] [ðɪs] [deɪ] ['meni] [ə; eɪ] ['kʌntri] ['haʊswaɪf] [kən'sɪdəz] [ðem; ðəm]

and	puddings	and	to	this	day	many	a	country	housewife	considers	them
和	布丁	和	到	这	天	许多	一个	国家	家庭主妇	考虑	他们

[ˌɪndɪ'spensəb(ə)l][tuː; tə][ðə; ði] ['fleɪvərɪŋ] [ʌv; əv][draɪd]['æp(ə)l][paɪz] .

indispensable	to	the	flavoring	of	dried	apple	pies	.
必不可少	到	这	调味	的	干燥	苹果	馅饼	.

还有布丁，时至今日，许多乡村主妇仍然认为它们是给苹果干派增添风味的不可或缺的。

[ðə; ði][plænt] [grəuz] [waɪld][ɪn] [ɔːl][pɑːrts][ʌv; əv]['pæləstaɪn] , [ɪ'speʃəli] [ɪn][ðə; ði]['dʒɔːrdn] ['væli] .

The	plant	grows	wild	in	all	parts	of	Palestine	,	especially	in	the	Jordan	valley	.
这	植物	生长	荒野	在	全部	部分	的	巴勒斯坦	,	尤其	在	这	约旦	谷	.

这种植物在巴勒斯坦各地都有野生生长，尤其是在约旦河谷地区。

[ˌkɔːriˈændər] .

Coriander	.
香菜	.

香菜。

['fenjugriːk] [ɪz][æn; ən] [ɜːr'beɪʃəs] [plænt]['ælaɪd][tuː; tə][ðə; ði]['kloʊvər] .

Fenugreek	**is**	**an**	**herbaceous**	**plant**	**allied**	**to**	**the**	**clover**	**.**
胡芦巴	是	一个	草本植物	植物	盟军	到	这	三叶草	.

胡芦巴是一种与三叶草同属的草本植物。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] ['neɪtɪv] [tuː; tə][ðə; ði][ˌeɪʒi'ætɪk] ['kʌntriz] [ænd; ənd][ɪz] [stɪl] ['kʌltɪveɪtɪd] [ɪn] [fræns] [ænd; ənd]

It	**is**	**native**	**to**	**the**	**Asiatic**	**countries**	**and**	**is**	**still**	**cultivated**	**in**	**France**	**and**
它	是	本国的	到	这	亚洲	国家	和	是	仍然	栽培	在	法国	和

['dʒɜːrməni] .

Germany	.
德国	.

它原产于亚洲国家，目前在法国和德国仍有种植。

[ðə; ði] [siːdz] [wɜːr; wər] ['fɔːrmərli] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ][spaɪs] , [bʌt; bət] [naʊ] ['oʊnli][æz; əz][æn; ən]

The	**seeds**	**were**	**formerly**	**used**	**as**	**a**	**spice**	**,**	**but**	**now**	**only**	**as**	**an**
这	种子	是	以前	用过的	作为	一个	香料	,	但	现在	仅有的	作为	一个

[ɪn'griːdiənt] [ʌv; əv] ['kɜːri] ['paʊdər] ,

ingredient	**of**	**curry**	**powder**	**,**
成分	的	咖喱	粉末	,

这些种子以前曾被用作香料，但现在只作为咖喱粉的配料。

['oʊɪŋ] [tuː; tə][ðer; ðər] [strɔːŋ] , ['bɪtər] [ænd; ənd] [ʌn'plez(ə)nt] ['fleɪvər] .

owing	**to**	**their**	**strong**	**,**	**bitter**	**and**	**unpleasant**	**flavor**	**.**
欠款	到	他们的	强的	,	苦的	和	令人不快的	味道	.

由于它们味道浓烈、苦涩且令人不快。

[greɪnz] [ʌv; əv]['pærədaɪs][ɑːr; ər][ðə; ði][draɪd] [siːdz] [ʌv; əv][ə; eɪ] [riːd] - [laɪk][plænt]['ælaɪd][tuː; tə][ðə; ði]

Grains	**of**	**Paradise**	**are**	**the**	**dried**	**seeds**	**of**	**a**	**reed**	**-**	**like**	**plant**	**allied**	**to**	**the**
谷物	的	天堂	是	这	干燥	种子	的	一个	芦苇	-	喜欢	植物	盟军	到	这

['dʒɪndʒər]['fæməli][ænd; ənd] [ɪn'dɪdʒənəs] [tuː; tə] ['westərn] ['æfrɪkə] .

ginger	**family**	**and**	**indigenous**	**to**	**western**	**Africa**	**.**
姜	家庭	和	土著	到	西	非洲	.

天堂椒是与姜科植物同属芦苇状的植物的干燥种子，原产于西非。

[ðə; ði][fruːt] [wɪtʃ] [kən'teɪnz][ðə; ði] [siːdz] [ɪz] [fɔːr] [ɔːr][faɪv] [ɪntʃɪz] [ɪn][leŋkθ; leŋθ][ænd; ənd][ʌv; əv][ə; eɪ]

The	**fruit**	**which**	**contains**	**the**	**seeds**	**is**	**four**	**or**	**five**	**inches**	**in**	**length**	**and**	**of**	**a**
这	水果	哪个	包含	这	种子	是	四	或者	五	英寸	在	长度	和	的	一个

[braɪt] [red] ['kʌlər] .

bright	**red**	**color**	**.**
明亮的	红色的	颜色	.

这种含有种子的果实长四到五英寸，呈鲜红色。

[ðə; ði] [siːd] [ɑːr; ər] [naʊ] ['nevər] [juːst] , [ɪk'septɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [baɪ] [b'ruːəz] .

The	**seed**	**are**	**now**	**never**	**used**	**,**	**excepting**	**occasionally**	**by**	**brewers**	**.**
这	种子	是	现在	绝不	用过的	,	除外	偶尔	经过	酿酒商	.

除了酿酒商偶尔使用外，这些种子现在已不再使用。

['fɔːrmərli] [ðeɪ] [wɜːr; wər] [ɪ'stiːmd] [æz; əz][ə; eɪ][spaɪs][fɔːr; fər] ['kʊkəri] [ænd; ənd][wɜːr; wər][wʌn][ʌv; əv]

Formerly	**they**	**were**	**esteemed**	**as**	**a**	**spice**	**for**	**cookery**	**and**	**were**	**one**	**of**
以前	他们	是	尊敬的	作为	一个	香料	为了	烹饪	和	是	一	的

[ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ʌv; əv][ðə; ði] ['feɪməs] ['nɔrwɪtʃ] ['herɪŋ] [paɪz][ʌv; əv][oʊld] ['ɪŋglənd] .

the	**ingredients**	**of**	**the**	**famous**	**Norwich**	**herring**	**pies**	**of**	**old**	**England**	**.**
这	原料	的	这	著名的	诺维奇	鲱鱼	馅饼	的	老的	英格兰	.

过去，它们被视为烹饪中的一种香料，也是英国古代著名的诺里奇鲱鱼馅饼的配料之一。

[ɪn]['fleɪvər] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [ɪk'striːmli] [hɑːt][ænd; ənd]['pʌndʒənt] .

In	flavor	they	are	extremely	hot	and	pungent	.
在	味道	他们	是	极其	热的	和	泼辣	.

它们的味道极其辛辣刺激。

['ænɪs] [ɪz][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['ænjuəl] [ʌv; əv][ðə; ði]['ɔːrdər] - [ænd; ənd] ['skersli] [mɔːr] [ðæn; ðən][ə; eɪ]

Anise	is	a	little	annual	of	the	order	umbelliferæ	and	scarcely	more	than	a
八角	是	一个	小的	年度的	的	这	命令	-	和	几乎	更多的	比	一个

[fʊt] [ɪn] [haɪt] .

foot	in	height	.
脚	在	高度	.

茴香是一种伞形科的小型一年生植物，高度不超过一英尺。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪn'dɪdʒənəs] [tuː; tə] ['jʊrəp] , [ɔːl'ðoʊ] ['kʌltɪveɪtɪd] [ɪn] ['meni] [ʌv; əv][ðə; ði] ['nɔːrðərn]

It	is	indigenous	to	Europe	,	although	cultivated	in	many	of	the	northern
它	是	土著	到	欧洲	,	虽然	栽培	在	许多	的	这	北方

[ˌmedɪtə'reɪniən] ['kʌntriz] .

Mediterranean	countries	.
地中海	国家	.

它原产于欧洲，但在许多地中海北部国家也有种植。

[ðə; ði] [siːdz] [ɑːr; ər]['paʊərf(ə)l][,ærə'mætiks] , [juːst] [bəuθ] [mə'dɪsənəli] [ænd; ənd][ɪn][ðə; ði]

The	seeds	are	powerful	aromatics	,	used	both	medicinally	and	in	the
这	种子	是	强大的	芳香族	,	用过的	两个都	药用方面	和	在	这

种子是浓郁的芳香物质，既可用于药用，也可用于其他用途。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	15	]
[	页	-	]

[第15页]

[ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ə; eɪ] [lɪ'kɜːr] [kɔːld] “ [ænɪ'zet] ,

preparation	of	a	liqueur	called	“	anisette	,
准备	的	一个	酒	称为	“	茴香酒	,

制备一种名为“茴香酒”的利口酒，

” [wɪtʃ] [ɪz][tuː; tə][ðə; ði][ɪ'tæljənz] [wʌt] ['kɪməl] [ɪz][tuː; tə][ðə; ði]['dʒɜːmənz] .

”	which	is	to	the	Italians	what	kümmel	is	to	the	Germans	.
”	哪个	是	到	这	意大利人	什么	库梅尔	是	到	这	德国人	.

“这对于意大利人来说，就像 kümmel 对于德国人一样。”

[ðə; ði][stɑːr]['ænɪs] [ɪz][ə; eɪ] [triː] ['ælaɪd][tuː; tə][ðə; ði][mæg'noʊliə] ,

The	star	anise	is	a	tree	allied	to	the	magnolias	,
这	星星	八角	是	一个	树	盟军	到	这	木兰花	,

八角茴香是一种与木兰树同科的树木。

[ðə; ði] [siːdz] [ʌv; əv] [wɪtʃ] [ɑːr; ər] [strɔːŋgər] [ænd; ənd] [les] ['plez(ə)nt] [ʌv; əv]['fleɪvər][ðæn; ðən] [ðoʊz]

the	seeds	of	which	are	stronger	and	less	pleasant	of	flavor	than	those
这	种子	的	哪个	是	更强	和	较少的	令人愉快的	的	味道	比	那些

[ʌv; əv][ðə; ði] ['kɑːmən] ['ænɪs] .

of	the	common	anise	.
的	这	常见的	八角	.

它的种子味道比普通茴香的种子更浓烈，但口感却不如普通茴香的种子好。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [kɔːld] [stɑːr]['ænəsiːd][frʌm; frəm][ðə; ði][stɑːr] - [laɪk] [ʃeɪp] [ʌv; əv][ðə; ði][fruːt] .

They	are	called	star	aniseed	from	the	star	-	like	shape	of	the	fruit	.
他们	是	称为	星星	八角	从	这	星星	-	喜欢	形状	的	这	水果	.

它们之所以被称为八角茴香，是因为果实的形状像星星。

[ðə; ði] ['ænɪs] ['menʃ(ə)nd] [ɪn][ðə; ði] [nuː] ['testəmənt] [æz; əz][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði] [taɪð] [ɪz][ə; eɪ] ['dɪfrənt]
The **anise** **mentioned** **in** **the** **New** **Testament** **as** **part** **of** **the** **tithes** **is** **a** **different**
这 八角 提及 在 这 新的 遗嘱 作为 部分 的 这 什一奉献 是 一个 不同的
[plænt] ,
plant **,**
植物 ,

新约中提到的作为什一奉献一部分的茴香，是另一种植物。

[biˈliːvd] [tuː; tə][biː; bi] [dɪl] .
believed **to** **be** **dill** **.**
相信 到 是 莳萝 .

据信是莳萝。

[dɪl] [ɪz][ə; eɪ] [smɔːl] [ɜːrb] , ['neɪtɪv] [tuː; tə] [speɪn] , [wɪtʃ] [prəˈduːsəz, prəˈduːsɪz] [ˌʌmbəˈlɪfərəs] [stɔːks]
Dill **is** **a** **small** **herb** **,** **native** **to** **Spain** **,** **which** **produces** **umbelliferous** **stalks**
莳萝 是 一个 小的 草本植物 , 本国的 到 西班牙 , 哪个 产 伞形科的 茎
[ʌv; əv] ['jeloʊ] ['flaʊərz] .
of **yellow** **flowers** **.**
的 黄色的 花朵 .

莳萝是一种原产于西班牙的小型草本植物，它开出伞形花序的黄色花朵。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [stɪl] ['kʌltɪveɪtɪd] [ɪn] ['pɔːʃənz] [ʌv; əv] ['tempərət] ['jʊrəp] .
It **is** **still** **cultivated** **in** **portions** **of** **temperate** **Europe** **.**
它 是 仍然 栽培 在 部分 的 温带 欧洲 .

它至今仍在欧洲温带部分地区种植。

[æn; ən][ˌærəˈmætɪk][ɔɪl][ɪz][ɪkˈstræktɪd][frʌm; frəm][ðə; ði]['taɪni] [siːdz] [wɪtʃ] [ɑːr; ər]['ɔːlsoʊ] [juːst] , [hoʊl] ,
An **aromatic** **oil** **is** **extracted** **from** **the** **tiny** **seeds** **which** **are** **also** **used** **,** **whole** **,**
一个 芳香 油 是 提取 从 这 微小的 种子 哪个 是 还 用过的 , 所有的 ,
[fɔːr; fər] ['fleɪvərɪŋ] ['pɪkəlz] .
for **flavoring** **pickles** **.**
为了 调味 泡菜 .

从这种细小的种子中提取出的芳香油，也可以整粒用于腌制泡菜。

['kærəweɪ] .
Caraway **.**
葛缕子 .

葛缕子。

['kærəweɪ] [ɪz]['ɔːlsoʊ][æn; ən] [ˌʌmbəˈlɪfərəs] [plænt] ['groʊɪŋ] [waɪld][ɪn][ðə; ði] [medəuz] [ænd; ənd]
Caraway **is** **also** **an** **umbelliferous** **plant** **growing** **wild** **in** **the** **meadows** **and**
葛缕子 是 还 一个 伞形科的 植物 生长 荒野 在 这 草地 和
['pɑːstʃəz] [ʌv; əv][bəuθ] ['jʊrəp] [ænd; ənd]['eɪʒə; 'eɪʃə] .
pastures **of** **both** **Europe** **and** **Asia** **.**
牧场 的 两个都 欧洲 和 亚洲 .

香芹籽也是一种伞形科植物，在欧洲和亚洲的草地和牧场上都有野生生长。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] ['kʌltɪveɪtɪd] [fɔːr; fər][ɪts]['maɪldli][ˌærəˈmætɪk] [siːdz] , [ɔːlˈðoʊ] [ɪn][ðə; ði] ['nɔːrðərn] ['kʌntriz]
It **is** **cultivated** **for** **its** **mildly** **aromatic** **seeds** **,** **although** **in** **the** **northern** **countries**
它 是 栽培 为了 它是 轻微地 芳香 种子 , 虽然 在 这 北方 国家
[ʌv; əv] ['jʊrəp] [ðə; ði] [ruːt] ,
of **Europe** **the** **root** **,**
的 欧洲 这 根 ,

它因其略带香味的种子而被栽培，尽管在欧洲北部国家，人们种植它的根部，

[wɪtʃ] [rɪˈzemblz] [ðə; ði]
which **resembles** **the**
哪个 类似 这

它类似于

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 16]
[页 -]

[第16页]

['pɑːrsnɪp] , [ɪz]['ɔːlsoʊ] ['iːtn] .
parsnip , is also eaten .
欧防风 , 是 还 吃 .

欧防风也可以食用。

[noʊ][ˌærəˈmætɪk][ʌv; əv] ['tempərət] [kˈlaɪməts][ɪz] [mɔːr] ['kɑːmən] [ðæn; ðən][ðə; ði] ['deɪnti] ,
No aromatic of temperate climates is more common than the dainty ,
不 芳香 的 温带 气候 是 更多的 常见的 比 这 纤巧 ,

温带气候中最常见的香料莫过于这种清淡的香料了。

[waɪt] - ['bluːmɪŋ] [plænt] ['groʊɪŋ] [ɪn][ðə; ði] ['kɪtʃɪn] ['gaːdnz] [ʌv; əv][bəuθ] ['hemiˌsfiəz] .
white - blooming plant growing in the kitchen gardens of both hemispheres .
白色的 - 盛开 植物 生长 在 这 厨房 花园 的 两个都 半球 .

在南北半球的菜园里都能找到开白花的植物。

[ɪts] [siːdz] [ɑːr; ər] [juːst] [fɔːr; fər][ðə; ði]['spaɪsɪŋ][ʌv; əv] [tʃiːz] , [keɪks] [ænd; ənd] ['kændiz] ,
Its seeds are used for the spicing of cheese , cakes and candies ,
它是 种子 是 用过的 为了 这 调味 的 奶酪 , 蛋糕 和 糖果 ,

它的种子可以用来给奶酪、蛋糕和糖果调味。

[ænd; ənd][ɪn]['dʒɜːrməni][ɪn][ðə; ði] [raɪ] [bred] [kɔːld] “ ['kɪməl] - ['brɑːd] , ” [wɪtʃ] [ɪz][ˌjuːnɪˈvɜːrsəli]
and in Germany in the rye bread called “ kümmel - brod , ” which is universally
和 在 德国 在 这 黑麦 面包 称为 “ 库梅尔 - 兄弟 , ” 哪个 是 普遍地
['iːtn] .
eaten .
吃 .

在德国，黑麦面包“kümmel-brod”中也含有这种成分，这种面包被广泛食用。

[ðə; ði] [siːdz] [ɑːr; ər]['ɔːlsoʊ] [juːst] [ɪn][ðə; ði] ['meɪkɪŋ] [ʌv; əv][æn; ən][ˌærəˈmætɪk]['kɔːrdʒəl] [kɔːld] “ ['kɪməl]
The seeds are also used in the making of an aromatic cordial called “ kümmel
这 种子 是 还 用过的 在 这 制作 的 一个 芳香 亲切 称为 “ 库梅尔
.
:
.

这些种子还用于制作一种名为“kümmel”的芳香饮料。

” ['beɪzl][ɪz][nɑːt] [naʊ] [juːst] [æz; əz] [ɪkˈstensɪvli] [ɪn] ['kʊkɪŋ] [æz; əz] ['fɔːrmərli] .
” Basil is not now used as extensively in cooking as formerly .
” 罗勒 是 不是 现在 用过的 作为 广泛地 在 烹饪 作为 以前 .

“罗勒现在在烹饪中的使用不如以前广泛了。”

[ɪts] ['neɪtɪv] [hɔːnts] [ɑːr; ər]['ɪndiə][ænd; ənd]['pəːʃə] , [ɔːl'ðoʊ] [sɪns] [ˌaɪ 'tiː] [jiːldz] ['greɪsfəli] [tuː; tə]
Its native haunts are India and Persia , although since it yields gracefully to
它是 本国的 闹鬼的地方 是 印度 和 波斯 , 虽然 自从 它 产量 优雅地 到
['kʌltʃər] ,
culture ,
文化 ,

它的原产地是印度和波斯，尽管它能很好地接受文化的影响，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [faʊnd] [ɪn] ['meni] [oʊld] - ['fæʃnd] ['kɪtʃɪn] ['gaːdnz] .
it is to be found in many old - fashioned kitchen gardens .
它 是 到 是 成立 在 许多 老的 - 造型 厨房 花园 .

在许多老式菜园里都能找到它。

[ɪts][ˌærəˈmætɪk] ['prɑːpərtiz] [ɑːr; ər]['sɪmələr][tuː; tə] [ðoʊz] [ʌv; əv] ['ʌðər] ['gɑːrdn] [hɜːrb] .
Its aromatic properties are similar to those of other garden herbs .
它是 芳香 特性 是 相似的 到 那些 的 其他 花园 草药 .

它的香气与其他花园香草相似。

['beɪzl] .

Basil	**.**
罗勒	.

罗勒。

['tʃɜ:rvɪl] [ɪz][æn; ən] [ˌʌmbə'lɪfərəs] ['ænjuəl] [pə'zesɪŋ] [ˌærə'mætɪk] [li:vz] [ænd; ənd] ['sʌmwʌt]

Chervil	**is**	**an**	**umbelliferous**	**annual**	**possessing**	**aromatic**	**leaves**	**and**	**somewhat**
细叶芹	是	一个	伞形科的	年度的	拥有	芳香	树叶	和	有些

[rɪ'zemblɪŋ] ['pɑ:rsli] [ɪn]['fleɪvər] .

resembling	**parsley**	**in**	**flavor**	**.**
类似	香菜	在	味道	.

细叶芹是一种伞形科一年生植物，叶子芳香，味道有点像欧芹。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] [ju:st] [ɪn] ['jʊrəp] [æz; əz][ə; eɪ][pɑ:t] - [ɜ:rb] [fɔ:r; fər] [su:ps] [ænd; ənd] [stju:z] ,

It	**is**	**used**	**in**	**Europe**	**as**	**a**	**pot**	**-**	**herb**	**for**	**soups**	**and**	**stews**	**,**
它	是	用过的	在	欧洲	作为	一个	锅	-	草本植物	为了	汤	和	炖菜	,

在欧洲，它常被用作汤和炖菜的调味料。

[bʌt; bət][ɪz] ['tʃi:fli] [noʊn] [ɪn] [ə'merɪkə] [æz; əz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] [ˌɑ:bsə'li:t] ['delɪkəsɪz] [wɪtʃ] [dɪ'zɜ:rv]

but	**is**	**chiefly**	**known**	**in**	**America**	**as**	**one**	**of**	**the**	**obsolete**	**delicacies**	**which**	**deserve**
但	是	主要	已知	在	美国	作为	一	的	这	过时的	美味佳肴	哪个	应得

[tu:; tə][bi:; bi] [stɪl] ['pɑ:pjələr] .

to	**be**	**still**	**popular**	**.**
到	是	仍然	受欢迎的	.

但它主要在美国被誉为一种过时的美味佳肴，尽管它已经过时，但仍然值得流行。

[ðə; ði] [ru:t] , [wɪtʃ] [ɪz] ['fleʃi] [ænd; ənd]['fju:zɪˌfɔ:rm; 'fju:sɪˌfɔ:rm][ɪn] [ʃeɪp] ,

The	**root**	**,**	**which**	**is**	**fleshy**	**and**	**fusiform**	**in**	**shape**	**,**
这	根	,	哪个	是	肉质的	和	梭形	在	形状	,

根部肉质，呈纺锤形。

[ɪz] [kʊkt] [ænd; ənd] ['i:tn] [baɪ][ðə; ði]['pi:p(ə)l][ʌv; əv] ['sʌðərn] ['jʊrəp] .

is	**cooked**	**and**	**eaten**	**by**	**the**	**people**	**of**	**southern**	**Europe**	**.**
是	煮熟	和	吃	经过	这	人们	的	南部	欧洲	.

南欧人民烹饪并食用。

['seləri] [ɪz][ə; eɪ]['verɪtəb(ə)l] [plə'bi:ən] , [ə'rɪdʒənəli] ['groʊɪŋ] [waɪld][ɪn][ðə; ði] ['dɪtʃɪz] [ænd; ənd][fenz][ʌv; əv]

Celery	**is**	**a**	**veritable**	**plebeian**	**,**	**originally**	**growing**	**wild**	**in**	**the**	**ditches**	**and**	**fens**	**of**
芹菜	是	一个	真正的	平民	,	起初	生长	荒野	在	这	沟渠	和	沼泽	的

['jʊrəp] , [ə; eɪ]

Europe	**,**	**a**
欧洲	,	一个

芹菜真是一种平民植物，原产于欧洲的沟渠和沼泽地里，是一种

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	**Pg**	**17**	**]**
[	页	-	]

[第17页]

[kɔ:rs] , [ə'fensɪv] [ænd; ənd] ['pɔɪzənəs] ['vedʒtəb(ə)l] .

coarse	**,**	**offensive**	**and**	**poisonous**	**vegetable**	**.**
粗	,	进攻	和	有毒	蔬菜	.

粗糙、难闻且有毒的蔬菜。

[fju:] [plænts][ɑ:r; ər][soʊ][sə'septəb(ə)l][tu:; tə][ðə; ði] ['influənsiz] [ʌv; əv][ˌkʌltɪ'veɪʃ(ə)n][ænd; ənd][ˌaɪ 'ti:][ɪz]

Few	**plants**	**are**	**so**	**susceptible**	**to**	**the**	**influences**	**of**	**cultivation**	**and**	**it**	**is**
很少	植物	是	所以	易受影响的	到	这	影响	的	栽培	和	它	是

['dɪfɪkəlt] [tu:; tə] ['rekəgnaɪz] [ɪts] [ˌʌnəˌrɪstə'krætɪk] ['proʊtətaɪp][ɪn][ðə; ði] ['tendər] ,

difficult	**to**	**recognize**	**its**	**unaristocratic**	**prototype**	**in**	**the**	**tender**	**,**
难的	到	认出	它是	非贵族式	原型	在	这	投标	,

很少有植物像它一样容易受到栽培的影响，而且很难在娇嫩的植株上辨认出它原本朴素的原型。

[waɪt] [ænd; ənd][ˌærəˈmætɪk] [stɔːks] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈgɑːrdn] [ˈprɑːdʌkt] .

white	and	aromatic	stalks	of	the	garden	product	.
白色的	和	芳香	茎	的	这	花园	产品	.

这种园艺产品具有白色芳香的茎秆。

[ˌaɪ ˈtiː] [biˈlɔŋz] [tuː; tə][ðə; ði] [ˈpɑːrsli] [ˈfæməli][ænd; ənd] [ˈevri] [ˈpɔːrʃ(ə)n][ɪz][ˈjuːsf(ə)l][tuː; tə][ðə; ði] [kʊk] ,

It	belongs	to	the	parsley	family	and	every	portion	is	useful	to	the	cook	,
它	属于	到	这	香菜	家庭	和	每一个	部分	是	有用	到	这	厨师	,

它属于伞形科，每一部分对厨师来说都很有用。

[frʌm; frəm][ðə; ði] [ˈdeɪntɪli] [kɜːrld] [tɑːps] [wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər][bəuθ][ˈfleɪvər][ænd; ənd] [ˈgɑːrnɪʃ]

from	the	daintily	curled	tops	which	may	be	used	for	both	flavor	and	garnish
从	这	轻柔地	卷曲	最高额	哪个	可能	是	用过的	为了	两个都	味道	和	装饰

,

,

,

顶部略微卷曲的部分既可用于调味，也可用于装饰。

[ðə; ði] [stɔːks] [wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] [ˈiːtn] [pleɪn] , [drest] [rɔː] [ɪn][ˈsæləd][ɔːr] [kʊkt] ,

the	stalks	which	may	be	eaten	plain	,	dressed	raw	in	salad	or	cooked	,
这	茎	哪个	可能	是	吃	清楚的	,	穿着	生的	在	沙拉	或者	煮熟	,

茎秆可以直接食用，也可以生吃做沙拉，或者煮熟食用。

[tuː; tə][ðə; ði] [siːdz] , [ðə; ði][ˈfleɪvər][ʌv; əv] [wɪtʃ] [meɪks] [ˈiːv(ə)n][ðə; ði] [ˈpuːrɪst] [ʌv; əv] [suːps] [ˈrɛlɪʃəbəl]

to	the	seeds	,	the	flavor	of	which	makes	even	the	poorest	of	soups	relishable
到	这	种子	,	这	味道	的	哪个	制作	甚至	这	最贫困	的	汤	令人愉悦的

.

:

.

种子本身的味道，能让最普通的汤也变得美味可口。

[ðə; ði] [siːdz] [ɑːr; ər] [naʊ] [ˈkɑːmənli] [graʊnd] [fɔːr; fər][ðə; ði] [ˈmeɪkɪŋ] [ʌv; əv] “ [ˈseləri] [sɔːlt] ” [ɔːr] “ [ˈseləri]

The	seeds	are	now	commonly	ground	for	the	making	of	“	celery	salt	”	or	“	celery
这	种子	是	现在	通常	地面	为了	这	制作	的	“	芹菜	盐	”	或者	“	芹菜

['pepər] ,

pepper	,
胡椒	,

现在人们通常将芹菜籽磨成粉末，用来制作“芹菜盐”或“芹菜胡椒粉”。

” [æz; əz][ðə; ði] [seɪm] [ˈprɑːdʌkt][ɪz][ˈveriəsliˌˈværiəsli] [kɔːld] .

”	as	the	same	product	is	variously	called	.
”	作为	这	相同的	产品	是	各种各样的	称为	.

同一种产品有多种不同的名称。

[ə; eɪ][vəˈraɪəti][ʌv; əv] [ˈseləri] , [kɔːld] [səˈleriæk] , [ɪz] [ˈkʌltɪveɪtɪd] [ɪn][ˈsɜːrt(ə)n] [ˌjʊrəˈpiːən] [ˈkʌntriz] ,

A	variety	of	celery	,	called	celeriac	,	is	cultivated	in	certain	European	countries	,
一个	种类	的	芹菜	,	称为	芹菜根	,	是	栽培	在	肯定	欧洲的	国家	,

['noʊtəbli]['dʒɜːrməni] ,

notably	Germany	,
尤其	德国	,

一种名为根芹的芹菜品种，在一些欧洲国家，特别是德国，有种植。

[ðə; ði] [ruːt] [ˈoʊnli] , [wɪtʃ] [ɪz][lɑːrdʒ][ænd; ənd] [ˈfleʃi] , [ˈbiːɪŋ] [ˈiːtn] .

the	root	only	,	which	is	large	and	fleshy	,	being	eaten	.
这	根	仅有的	,	哪个	是	大的	和	肉质的	,	存在	吃	.

只食用根部，根部又大又多汁。

[ðə; ði] [ˈfeɪməs] “ [waɪld] [ˈseləri] ” [ʌv; əv] [ˈtʃesəˌpik] [beɪ] [ɪz] [ˈsɪmpli] “ [ˈilgræs] ,

The	famous	“	wild	celery	”	of	Chesapeake	Bay	is	simply	“	eelgrass	,
这	著名的	“	荒野	芹菜	”	的	切萨皮克	湾	是	简单地	”	鳗草	,

切萨皮克湾著名的“野生芹菜”其实就是“鳗草”。

" [æn; ən][ə'kwɑ:tɪk][plænt] [wɪtʃ] [berz] [noʊ] [rɪ'leɪʃ(ə)nʃɪp] [wət'evər] [tu:; tə][ðə; ði] - ,
" an aquatic plant which bears no relationship whatever to the umbelliferæ ,
" 一个 水 植物 哪个 熊 不 关系 任何 到 这 - ,

"一种与伞形科植物没有任何关系的植物，

[ʌv; əv] [wɪtʃ] ['ɔ:rdər] ['seləri] [ɪz][ə; eɪ] ['spi:ʃi:z] .
of which order celery is a species .
的 哪个 命令 芹菜 是 一个 物种 .

芹菜是芹菜目下的一个物种。

['fenl] [ɪz][æn; ən] [ˌʌmbə'lɪfərəs] [plænt] , ['neɪtɪv] [tu:; tə] ['pɔ:ʃənz] [ʌv; əv] ['tempərət] ['jʊrəp] [ænd; ənd]
Fennel is an umbelliferous plant , native to portions of temperate Europe and
茴香 是 一个 伞形科的 植物 , 本国的 到 部分 的 温带 欧洲 和
['eɪʒə; 'eɪʃə] , [ɪ'speʃəli] ['pɔ:rtʃʊgl] .
Asia , especially Portugal .
亚洲 , 尤其 葡萄牙 .

茴香是一种伞形科植物，原产于欧洲和亚洲温带部分地区，尤其是葡萄牙。

[ðə; ði] [fru:ts] [pə'zes] [æn; ən][ˌærə'mætɪk]['fleɪvər] [waɪl] [ðə; ði] ['tendər] [ʃu:ts] [ɑ:r; ər] [ju:st] [fɔ:r; fər]['sæləd]
The fruits possess an aromatic flavor while the tender shoots are used for salad
这 水果 具有 一个 芳香 味道 尽管 这 投标 芽 是 用过的 为了 沙拉
.
:
·

果实具有芳香的味道，嫩芽可用于制作沙拉。

[ðə; ði][plænt][ænd; ənd][ɪts] ['kʌlɪneri] ['vælju:][wʌz; wəz] [wel] [noʊn] [tu:; tə][ðə; ði]['roʊmənz] ,
The plant and its culinary value was well known to the Romans ,
这 植物 和 它是 烹饪 价值 曾是 出色地 已知 到 这 罗马书 ,

罗马人很早就了解这种植物及其食用价值。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'ti:][ɪz][tu:; tə] - [deɪ] ['kʌltɪveɪtɪd] [ɪn][bəuθ] ['jʊrəp] [ænd; ənd] [ə'merɪkə] .
and it is to - day cultivated in both Europe and America .
和 它 是 到 - 天 栽培 在 两个都 欧洲 和 美国 .

如今，欧洲和美洲都有种植这种植物。

[ðə; ði] [fru:ts] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˌjʊrə'pi:ən] ['fenl] [ɑ:r; ər] [ju:st] [ɪn][ðə; ði] ['meɪkɪŋ] [ʌv; əv][æn; ən][ˌærə'mætɪk]
The fruits of the European fennel are used in the making of an aromatic
这 水果 的 这 欧洲的 茴香 是 用过的 在 这 制作 的 一个 芳香
[drɪŋk] ,
drink ,
喝 ,

欧洲茴香的果实可用于制作一种芳香饮料。

[waɪl] [ɪn] [ə'merɪkə] [ðə; ði][plænt][ɪz] ['tʃi:fli] ['kʌltɪveɪtɪd] [fɔ:r; fər][ɪts] [li:vz] .
while in America the plant is chiefly cultivated for its leaves .
尽管 在 美国 这 植物 是 主要 栽培 为了 它是 树叶 .

而在美国，这种植物主要栽培是为了获取其叶子。

[ˌaɪ 'ti:][hæz; həz] [bɪn] [sed] [ðæt] ['fenl] [ɪz][tu:; tə] [fɪʃ] [wʌt] [mɪnt][ɪz][tu:; tə] [læm] , [ænd; ənd][ɪn][sɜ:r]
It has been said that fennel is to fish what mint is to lamb , and in cer
它 有 到过 说 那 茴香 是 到 鱼 什么 薄荷 是 到 羊肉 , 和 在 cer

有人说，茴香之于鱼，正如薄荷之于羊，而且在某些方面.....

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 18]
[页 -]

[teɪn] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['sʌðərn] [steɪts] ['mækrəl] [ɪz] [kən'sɪdərd] [ʌv; əv] [tuː] [strɔːŋ] [ə; eɪ] ['fleɪvər] [tuː; tə]

tain	of	the	southern	states	mackerel	is	considered	of	too	strong	a	flavor	to
泰恩	的	这	南部	各州	鲭鱼	是	经过考虑的	的	也	强的	一个	味道	到

[biː; bi] ['iːtn] [ən'les] [kʊkt] [wɪð; wɪθ] ['fenl] .

be	eaten	unless	cooked	with	fennel	.
是	吃	除非	煮熟	和	茴香	.

南方各州的某些鲭鱼味道太浓，除非用茴香烹制，否则不宜食用。

[ðə; ði] ['fenl] [ðʌs] [juːst] [grəuz] [waɪld] ,

The	fennel	thus	used	grows	wild	,
这	茴香	因此	用过的	生长	荒野	,

所用的茴香是野生的。

[ðə; ði] [griːn] [liːvz] ['biːɪŋ] [taɪd] [ɪn] ['bʌntʃɪz] [ænd; ənd] [bɔɪld] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [fɪʃ] .

the	green	leaves	being	tied	in	bunches	and	boiled	with	the	fish	.
这	绿色的	树叶	存在	系	在	成捆	和	煮沸	和	这	鱼	.

将绿叶捆成束，与鱼一起煮。

[beɪ] [liːvz] .

Bay	Leaves	.
湾	树叶	.

月桂叶。

[beɪ] [liːvz] [ɑːr; ər] [ðə; ði] [liːvz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [ʃrʌb] [bɪ'lɔːŋɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] ['lɒːrəl] [traɪb] ,

Bay	leaves	are	the	leaves	of	a	shrub	belonging	to	the	laurel	tribe	,
湾	树叶	是	这	树叶	的	一个	灌木	属于	到	这	月桂树	部落	,

月桂叶是属于樟科的一种灌木的叶子。

[wɪtʃ] [grəuz] [waɪld] [ɪn] [ðə; ði] [ˌmedɪtə'reɪniən] ['kʌntriz] .

which	grows	wild	in	the	Mediterranean	countries	.
哪个	生长	荒野	在	这	地中海	国家	.

它在地中海沿岸国家野生生长。

[ə'mʌŋ] [ðə; ði] ['griːks] [ðə; ði] [beɪ] [liːf] [wʌz; wəz] ['kənsəˌkreitid] [tuː; tə] [ðə; ði] ['juːzɪz] [ʌv; əv] ['poʊətri] ,

Among	the	Greeks	the	bay	leaf	was	consecrated	to	the	uses	of	poetry	,
之中	这	希腊人	这	湾	叶子	曾是	已祝圣的	到	这	用途	的	诗	,

['heroʊɪzəm] [ænd; ənd] [rɪ'lɪdʒən] .

heroism	and	religion	.
英雄主义	和	宗教	.

在古希腊人眼中，月桂叶与诗歌、英雄主义和宗教有着特殊的联系。

[nɑːt] [ʌn'tɪl] ['leɪtər] [taɪmz] [wʌz; wəz] [ˌaɪ 'tiː] [juːst] [æz; əz] [ə; eɪ] ['fleɪvərɪŋ] [fɔːr; fər] [fuːdz] [ænd; ənd] [fɔːr; fər]

Not	until	later	times	was	it	used	as	a	flavoring	for	foods	and	for
不是	直到	之后	时代	曾是	它	用过的	作为	一个	调味	为了	食物	和	为了

[ðə; ði] [ˌdekə'reɪʃn] [ʌv; əv] ['veriəs] ['dɪʃɪz] .

the	decoration	of	various	dishes	.
这	装饰	的	各种各样的	菜肴	.

直到后来，它才被用作食物调味剂和各种菜肴的装饰。

[ˌaɪ 'tiː] [grəuz] [waɪld] [ɪn] ['sɜːrt(ə)n] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['sʌðərn] [steɪts] [bʌt; bət] [ðə; ði] [liːvz] [ɑːr; ər]

It	grows	wild	in	certain	of	the	southern	states	but	the	leaves	are
它	生长	荒野	在	肯定	的	这	南部	各州	但	这	树叶	是

['juːʒuəli; 'juːʒəli] [ɪk'spɔrtəd] [frʌm; frəm] ['jʊrəp] ,

usually	exported	from	Europe	,
通常	导出	从	欧洲	,

这种植物在美国南部某些州野生生长，但其叶子通常从欧洲出口。

[draɪd] .

dried	.
干燥	.

干燥的。

[ðə; ði] [liːvz] [ɑːr; ər] [juːst] [ɪn] [suːps] , [stjuːz] [ænd; ənd] ['pɪkəlz] [ænd; ənd] ,

The	leaves	are	used	in	soups	,	stews	and	pickles	and	,
这	树叶	是	用过的	在	汤	,	炖菜	和	泡菜	和	,

叶子可用于汤、炖菜和泡菜中，

[ɔːl'ðoʊ] [ðə; ði] ['ævərɪdʒ] ['haʊswaɪf] [faindz][ˌaɪ 'tiː][nekst][tuː; tə][ɪm'pɑːsəb(ə)l][tuː; tə] [prə'kjʊr] [ðem; ðəm] ,

although	the	average	housewife	finds	it	next	to	impossible	to	procure	them	,
虽然	这	平均的	家庭主妇	发现	它	下一个	到	不可能的	到	采购	他们	,

尽管普通家庭主妇几乎不可能买到这些东西，

['skersli] [ə; eɪ]['resəpi][fɔːr; fər] [ðiːz] ['ɑːrtɪk(ə)lz][ʌv; əv] [fuːd] [bʌt; bət] [ɪn'kluːdz] [beɪ] [liːvz] [ə'mʌŋ] [ɪts]

scarcely	a	recipe	for	these	articles	of	food	but	includes	bay	leaves	among	its
几乎	一个	食谱	为了	这些	文章	的	食物	但	包括	湾	树叶	之中	它是

['fleɪvərɪŋz] .

flavorings	.
调味料	.

虽然没有这些食物的食谱，但其中的调味料包括月桂叶。

['sʌmər] ['seɪvəri][ɪz][ə; eɪ]['hɑːrdi]['lɪt(ə)l]['ænjuəl] [wɪtʃ] [hæz; həz] [lɔːŋ] [groʊn] [waɪld][ɪn] ['sʌðərn]

Summer	savory	is	a	hardy	little	annual	which	has	long	grown	wild	in	southern
夏天	美味的	是	一个	耐寒的	小的	年度的	哪个	有	长的	生长	荒野	在	南部

['jʊrəp] [ænd; ənd][ɪz] [naʊ] ['lɑːrdʒli] ['kʌltɪveɪtɪd] [fɔːr; fər] ['kʌlɪneri]

Europe	and	is	now	largely	cultivated	for	culinary
欧洲	和	是	现在	很大程度上	栽培	为了	烹饪

夏香薄荷是一种生命力顽强的小型一年生植物，长期以来在南欧野生生长，现在主要被栽培用于烹饪。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	19	]
[	页	-	]

[第19页]

[juːz] .

use	.
使用	.

使用。

[bəuθ][ðə; ði] ['sʌmər] [ænd; ənd]['wɪntər] ['seɪvəriz] [ɑːr; ər]['freɪgrənt][ænd; ənd][ɑːr; ər]['væljuəb(ə)l][ɪn][ðə; ði]

Both	the	summer	and	winter	savories	are	fragrant	and	are	valuable	in	the
两个都	这	夏天	和	冬天	咸味小吃	是	香	和	是	有价值的	在	这

['siːzənɪŋ] [ʌv; əv] ['spɔsɪdʒɪz] [ænd; ənd] ['greiviz] .

seasoning	of	sausages	and	gravies	.
调料	的	香肠	和	肉汁	.

夏季和冬季香薄荷都香味浓郁，是香肠和肉汁调味的重要原料。

['pɑːrsli] [ɪz][ə; eɪ] ['neɪtɪv] [ʌv; əv][ðə; ði]['aɪlənd][ʌv; əv][sɑː'dinjə][ænd; ənd] ,

Parsley	is	a	native	of	the	island	of	Sardinia	and	,
香菜	是	一个	本国的	的	这	岛	的	撒丁岛	和	,

欧芹原产于撒丁岛，

['hævɪŋ] [bɪn] [ɪm'pruːvd] [ɪn][bəuθ] ['freɪgrəns] [ænd; ənd] [ə'pɪrəns] [baɪ] ['kʌltʃər] ,

having	been	improved	in	both	fragrance	and	appearance	by	culture	,
拥有	到过	改进	在	两个都	香味	和	外貌	经过	文化	,

经过文化的改良，其香气和外观都得到了提升。

[ɪz] [mɔːr] ['væljuəb(ə)l][ðæn; ðən] ['eni] ['ʌðər] [ɜːrb] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['gɑːniʃɪŋ] [ʌv; əv] ['dɪʃɪz] .

is	more	valuable	than	any	other	herb	for	the	garnishing	of	dishes	.
是	更多的	有价值的	比	任何	其他	草本植物	为了	这	装饰	的	菜肴	.

比其他任何香草都更有价值，可以用来装饰菜肴。

[ɪts] [kɜːrld] , [krɪsp] , [griːn] [liːvz] [gɪv] [ðə; ði] ['puːrɪst] ['sæləd][ɔːr] [miːt] [ə; eɪ] ['temptɪŋ] [ə'pɪrəns] ,

Its	curled	,	crisp	,	green	leaves	give	the	poorest	salad	or	meat	a	tempting	appearance	,
它是	卷曲	,	脆	,	绿色的	树叶	给	这	最贫困	沙拉	或者	肉	一个	诱人的	外貌	,

它卷曲、脆嫩、翠绿的叶子，能让最普通的沙拉或肉类看起来也十分诱人。

[wel] [sə'steɪnd] [baɪ][ðə; ði] ['faɪnnəs] [ʌv; əv]['fleɪvər][ˌaɪ 'tiː] [im'pɑːts] .

well	sustained	by	the	fineness	of	flavor	it	imparts	.
出色地	持续	经过	这	精细度	的	味道	它	赋予	.

它赋予食物的细腻风味使其持久保持美味。

[ɪts]['fleɪvər] ['sʌmwʌt] [rɪ'zemblz] [ðæt] [ʌv; əv] ['seləri] .

Its	flavor	somewhat	resembles	that	of	celery	.
它是	味道	有些	类似	那	的	芹菜	.

它的味道有点像芹菜。

[ðə; ði]['lɪt(ə)l] [ɜːrb] [meɪ] [biː; bi] [siːn] [ɪn] ['nɪrli] ['evri] ['gɑːrdn] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['sʌmər] [mʌnθs]

The	little	herb	may	be	seen	in	nearly	every	garden	during	the	summer	months
这	小的	草本植物	可能	是	已见	在	几乎	每一个	花园	期间	这	夏天	几个月

[ænd; ənd]['ɔːf(ə)n][ɪn][ə; eɪ][pɑːt] ,

and	often	in	a	pot	,
和	经常	在	一个	锅	,

这种小草本植物在夏季几乎每个花园里都能看到，而且经常被种在花盆里。

[ɔːr] ['kɪtʃɪn] ['wɪndoʊ] - [bɑːks] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði]['wɪntər] , [frʌm; frəm] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [plʌkt]

or	kitchen	window	-	box	during	the	winter	,	from	which	it	may	be	plucked
或者	厨房	窗户	-	盒子	期间	这	冬天	,	从	哪个	它	可能	是	拨弦

[freʃ] ['deɪli] .

fresh	daily	.
新鲜的	日常的	.

或者冬天放在厨房窗台上，每天都可以摘新鲜的。

[ðə; ði] [ɪk'spɪrɪənst] [kʊk] [wʊd] [pɑːrt][wɪð; wɪθ]['eni] ['ʌðər] [hæf]['dʌz(ə)n] ['kɔndimənt] [mɔːr] ['wɪlɪŋli]

The	experienced	cook	would	part	with	any	other	half	dozen	condiments	more	willingly
这	经验丰富的	厨师	会	部分	和	任何	其他	一半	打	调味品	更多的	心甘情愿

[ðæn; ðən][wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] .

than	with	parsley	.
比	和	香菜	.

经验丰富的厨师宁愿送出其他任何六种调味品，也不愿送出欧芹。

[ðə; ði][plænt] [bi'lɔŋz] [tuː; tə][ðə; ði] - , [wɪtʃ] ['ɔːrdər] [ɪn'kluːdz] [ðə; ði] ['kærət] , ['pɑːrsnɪp]

The	plant	belongs	to	the	umbelliferæ	,	which	order	includes	the	carrot	,	parsnip
这	植物	属于	到	这	-	,	哪个	命令	包括	这	胡萝卜	,	欧防风

[ænd; ənd] ['seləri] .

and	celery	.
和	芹菜	.

这种植物属于伞形科，该科还包括胡萝卜、欧洲防风草和芹菜。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [sed] [tuː; tə][hæv; həv] [kʌm] [ə'rɪdʒənəli][frʌm; frəm]['iːdʒɪpt][ænd; ənd] [mɪ'θɑːlədʒi] [ˌreprɪ'zents]

It	is	said	to	have	come	originally	from	Egypt	and	mythology	represents
它	是	说	到	有	来	起初	从	埃及	和	神话	代表

['hɜːkjuliːz][æz; əz] [ə'dɔrnɪŋ] [hɪz; ɪz] [hed] [wɪð; wɪθ][ɪts] [kɜːrld] [liːvz] .

Hercules	as	adorning	his	head	with	its	curled	leaves	.
赫拉克勒斯	作为	装饰	他的	头	和	它是	卷曲	树叶	.

据说它原产于埃及，神话中大力神赫拉克勒斯用它的卷叶装饰头饰。

[taɪm] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʌndər] [ʃrʌb] ['neɪtɪv] [tuː; tə][ðə; ði] [ˌmedɪtə'reɪniən] ['kʌntriz] , [ɪz]['ælaɪd]

Thyme	,	a	little	under	shrub	native	to	the	Mediterranean	countries	,	is	allied
百里香	,	一个	小的	在下面	灌木	本国的	到	这	地中海	国家	,	是	盟军

[bə'tænɪklɪ] [tuː; tə][seɪdʒ] ,

botanically	to	sage	,
植物学	到	圣人	,

百里香是一种原产于地中海地区的矮小灌木，在植物学上与鼠尾草是近亲。

['sʌmər] ['seɪvəri][ænd; ənd] [swiːt] ['beɪzl] .

summer	savory	and	sweet	basil	.
夏天	美味的	和	甜的	罗勒	.

夏季香薄荷和甜罗勒。

[ˌaɪ 'tiː] [pə'zesiz] ['veri] [smɔːl] [liːvz] [ænd; ənd][()hwəːlz][ʌv; əv]['taɪni] , ['laɪlək] - ['kʌlərd] ['flaʊərz] ,

It	possesses	very	small	leaves	and	whorls	of	tiny	,	lilac	-	colored	flowers	,
它	拥有	非常	小的	树叶	和	螺旋纹	的	微小的	,	紫丁香	-	有色	花朵	,

它的叶子很小，开着一簇簇细小的淡紫色花朵。

[frʌm; frəm] [wɪtʃ] ['θaɪˌmoʊl][ɔːr][ɔɪl][ʌv; əv] [taɪm] , [ə; eɪ]['væljuəb(ə)l]['dʒɜːrmɪsaɪd] , [ɪz] [dɪ'stɪld] .

from	which	thymol	or	oil	of	thyme	,	a	valuable	germicide	,	is	distilled	.
从	哪个	百里香酚	或者	油	的	百里香	,	一个	有价值的	杀菌剂	,	是	蒸馏	.

从中可以蒸馏出百里香酚或百里香油，这是一种很有价值的杀菌剂。

[ɪn]['fleɪvər][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['freɪgrənt][ænd; ənd][ˌærə'mætɪk][ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['redɪli] ['kʌltɪveɪtɪd] [ɪn]

In	flavor	it	is	fragrant	and	aromatic	and	it	may	be	readily	cultivated	in
在	味道	它	是	香	和	芳香	和	它	可能	是	容易	栽培	在

['gaːdnz] .

gardens	.
花园	.

它味道芬芳，香气浓郁，而且很容易在花园里种植。

[ðə; ði][waɪld] [taɪm] [ʌv; əv]['aʊər; ɑːr][bæŋks] “ [wer] [ɑːks] - [lɪps][ænd; ənd][ðə; ði] ['nɑːdɪŋ] ['vaɪələt]

The	wild	thyme	of	our	banks	“	where	ox	-	lips	and	the	nodding	violet
这	荒野	百里香	的	我们的	银行	“	在哪里	牛	-	嘴唇	和	这	点头	紫色

[grəuz] ,

grows	,
生长	,

我们河岸边的野生百里香，“与牛唇花和垂头紫罗兰一起生长”，

” [ɪz][ə; eɪ] ['dɪfrənt] [və'raɪəti][ʌv; əv][ðə; ði]

”	is	a	different	variety	of	the
”	是	一个	不同的	种类	的	这

是另一种不同的

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	20	]
[	页	-	]

[第20页]

[seɪm] ['ɔːrdər] .

same	order	.
相同的	命令	.

订单相同。

[ɪts] [neɪm] [ɪz] [dɪ'raɪvd] [frʌm; frəm][ðə; ði] [griːk] [wɜːrd][θuːmoʊs] , ['miːnɪŋ] ['ɪnsens] [ɔːr] [pər'fjuːm] .

Its	name	is	derived	from	the	Greek	word	thumos	,	meaning	incense	or	perfume	.
它是	姓名	是	衍生的	从	这	希腊语	单词	暴食	,	意义	香	或者	香水	.

它的名字来源于希腊语 thumos，意思是香料或香水。

[taɪm] .

Thyme	.
百里香	.

百里香。

[seɪdʒ][ɪz][ə; eɪ] [smɔːl] [plænt][ʌv; əv][ðə; ði]['ɔːrdər] - , [ænd; ənd][ɪz] ['neɪtɪv] [tuː; tə] ['sʌðərn] ['jʊrəp] .

Sage	is	a	small	plant	of	the	order	labiatæ	,	and	is	native	to	southern	Europe	.
圣人	是	一个	小的	植物	的	这	命令	-	,	和	是	本国的	到	南部	欧洲	.

鼠尾草是唇形科的一种小型植物，原产于南欧。

[ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪn] [soʊ] ['greɪtli] [tʃeɪndʒd] [baɪ][ˌkʌltɪ'veɪʃ(ə)n] [ðæt] ['lɪt(ə)l] ['sembləns] [ʌv; əv][ðə; ði]

It	has	been	so	greatly	changed	by	cultivation	that	little	semblance	of	the
它	有	到过	所以	非常	已更改	经过	栽培	那	小的	外表	的	这

[ə'rɪdʒən(ə)l][plænt] [naʊ] [rɪ'meɪnz] [ɪn][ðə; ði][seɪdʒ][ʌv; əv]['aʊər; ɑːr] ['gaːdnz] [ɪk'septɪŋ] [ðə; ði]['fleɪvər] .

original	plant	now	remains	in	the	sage	of	our	gardens	excepting	the	flavor	.
原来的	植物	现在	遗迹	在	这	圣人	的	我们的	花园	除外	这	味道	.

经过人工栽培，鼠尾草已经发生了巨大的变化，除了味道之外，我们花园里的鼠尾草几乎已经失去了原有植物的特征。

[ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] [noʊn] [tuː; tə][ðə; ði] ['eɪnʃənts] [ænd; ənd][tuː; tə] - [deɪ] [ɪts]['freɪgrənt] ,

It	was	known	to	the	ancients	and	to	-	day	its	fragrant	,
它	曾是	已知	到	这	古代人	和	到	-	天	它是	香	,

它为古人所知，如今它依然芬芳。

['greɪɪʃ] [griːn] [liːvz] ['kɑːnstɪtuːt] [wʌn][ʌv; əv]['aʊər; ɑːr] ['kɑːmənɪst] ['fleɪvərɪŋz] .

grayish	green	leaves	constitute	one	of	our	commonest	flavorings	.
灰蒙蒙的	绿色的	树叶	构成	一	的	我们的	最常见的	调味料	.

灰绿色的叶子是我们最常用的调味料之一。

[ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz][æn; ən] ['ɪŋglɪʃmən] [huː] [wʌns] [sed] [ðæt] “ [mɪnt] [meɪd] [læm] [aʊt][ʌv; əv][æn; ən][oʊld]

It	was	an	Englishman	who	once	said	that	“	mint	made	lamb	out	of	an	old
它	曾是	一个	英国人	WHO	一次	说	那	“	薄荷	制成	羊肉	出去	的	一个	老的

[ʃiːp] ” !

sheep	”	!
羊	”	!

曾有一位英国人说过：“薄荷能让老羊变羔羊！”

[pər'hæps][hiː; hi] [lʌvd] [ˌaɪ 'tiː]['ɔːlsoʊ][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ʌv; əv][ðə; ði]['ledʒənd] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][wʌns] [ɪg'zɪstɪd][ɪn]

Perhaps	he	loved	it	also	because	of	the	legend	that	it	once	existed	in
也许	他	喜爱	它	还	因为	的	这	传奇	那	它	一次	存在	在

[ðə; ði][fɔːrm][ʌv; əv][ə; eɪ] ['bjuːtɪf(ə)l] ['meɪd(ə)n] ,

the	form	of	a	beautiful	maiden	,
这	形式	的	一个	美丽的	少女	,

或许他也喜欢它，因为传说它曾经是一位美丽少女的化身。

[træns'fɔːmd]

transformed
转变

转变

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	21	]
[	页	-	]

[第21页]

[baɪ][pəː'sefəni; pə-]['ɪntuː][ðə; ði]['mɑːdɪst][ˌærə'mætɪk][ʌv; əv]['aʊər; ɑːr] ['gaːdnz] .

by	Persephone	into	the	modest	aromatic	of	our	gardens	.
经过	珀耳塞福涅	进入	这	谦虚的	芳香	的	我们的	花园	.

珀耳塞福涅将我们花园中淡淡的芬芳带入其中。

[ðə; ði] [mɪnt] ['dezɪgneɪtɪd] [ɪz] [ðæt] ['membər] [ʌv; əv][ðə; ði]['leɪbiːɪt; 'leɪbiːˌeɪt]['fæməli] [noʊn] [æz; əz] [spɪr] [mɪnt] ,

The	mint	designated	is	that	member	of	the	labiate	family	known	as	spear	mint	,
这	薄荷	指定的	是	那	成员	的	这	唇形科	家庭	已知	作为	矛	薄荷	,

所指的薄荷是唇形科植物中的矛薄荷。

['neɪtɪv] [tuː; tə] ['jʊrəp] [bʌt; bət] [groʊn] [ɪn][ɔːl] ['pɔːʃənz] [ʌv; əv][ðə; ði][ju'naɪtɪd] [steɪts] [ænd; ənd] ['lɑːrdʒli] ['maːkitid] .

native	to	Europe	but	grown	in	all	portions	of	the	United	States	and	largely	marketed	.
本国的	到	欧洲	但	生长	在	全部	部分	的	这	团结的	各州	和	很大程度上	已上市	.

原产于欧洲，但在美国各地均有种植，并广泛销往市场。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ə; eɪ][smɔːl] , [griːn] [ɜːrb] , [ðə; ði] [liːvz] ['biːɪŋ] ['haɪli] [ˌærə'mætɪk][ænd; ənd] , [wen]
It **is** **a** **small** **,** **green** **herb** **,** **the** **leaves** **being** **highly** **aromatic** **and** **,** **when**
它 是 一个 小的 , 绿色的 草本植物 , 这 树叶 存在 高度 芳香 和 , 什么时候
[bruːzd] ,
bruised **,**
瘀伤 ,

它是一种小型绿色草本植物，叶子香气浓郁，揉搓后，

['jiːldɪŋ] [ə; eɪ]['væljuəb(ə)l] [ɪ'senʃ(ə)l] [ɔɪl] .
yielding **a** **valuable** **essential** **oil** **.**
屈服 一个 有价值的 基本的 油 .

可提取珍贵的精油。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] ['iːkwəli] [laɪkt] [ɪn][ðə; ði][mɪnt] [sɔːs] [soʊ][ˌɪndɪ'spensəb(ə)l][tuː; tə]['mʌt(ə)n][ænd; ənd][ðə; ði][mɪnt]
It **is** **equally** **liked** **in** **the** **mint** **sauce** **so** **indispensable** **to** **mutton** **and** **the** **mint**
它 是 同样地 喜欢 在 这 薄荷 酱 所以 必不可少 到 羊肉 和 这 薄荷
- ['dʒuːlɪp] —
- **julep** **—**
- 薄荷酒 —

它同样适用于羊肉不可或缺的薄荷酱和薄荷朱利酒——

“ [ðɪs] ['kɔːrdʒəl]['dʒuːlɪp] [hɪr] ,
“ **This** **cordial** **julep** **here** **,**
“ 这 亲切 薄荷酒 这里 ,

“这杯热情好客的朱利酒，

[ðæt] [fleɪmz] [ænd; ənd]['dænsəz, 'dænsɪz][ɪn][hɪz; ɪz]['krɪst(ə)l] [baʊndz] .
That **flames** **and** **dances** **in** **his** **crystal** **bounds** **.**
那 火焰 和 舞蹈 在 他的 水晶 界限 .

那火焰在他水晶般的束缚中燃烧舞动。

” [mɪnt] .
” **Mint** **.**
” 薄荷 .

“薄荷。

[swiːt] ['mɑːrdʒərəm] [grəuz] [waɪld][ɪn] [speɪn] [ænd; ənd] ['pɔːrtʃʊgl] [ænd; ənd] , [ɪn][ə; eɪ]
Sweet **marjoram** **grows** **wild** **in** **Spain** **and** **Portugal** **and** **,** **in** **a**
甜的 马郁兰 生长 荒野 在 西班牙 和 葡萄牙 和 , 在 一个

甜马郁兰在西班牙和葡萄牙野生生长，并且在.....

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[**Pg** **22** **]**
[页 -]

[第22页]

['kʌltɪveɪtɪd] [steɪt] , [θruː'aʊt] ['jʊrəp] [ænd; ənd][ðə; ði][ju'naɪtɪd] [steɪts] .
cultivated **state** **,** **throughout** **Europe** **and** **the** **United** **States** **.**
栽培 状态 , 自始至终 欧洲 和 这 团结的 各州 .

整个欧洲和美国都属于文明国家。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ə; eɪ]['membər] [ʌv; əv][ðə; ði][mɪnt]['fæməli][ænd; ənd] , [laɪk] [spɪr] [mɪnt] , [pə'zesiz] [ˌærə'mætɪk]
It **is** **a** **member** **of** **the** **mint** **family** **and** **,** **like** **spear** **mint** **,** **possesses** **aromatic**
它 是 一个 成员 的 这 薄荷 家庭 和 , 喜欢 矛 薄荷 , 拥有 芳香
[liːvz] .
leaves **.**
树叶 .

它是薄荷科植物，和薄荷一样，叶子有香味。

['tærəgən] [ɪz][ə; eɪ] [smɔːl] , [ˌærə'mætɪk] [ɜːrb] , ['neɪtɪv] [tuː; tə][laɪ'bɪriə] .
Tarragon **is** **a** **small** **,** **aromatic** **herb** **,** **native** **to** **Liberia** **.**
龙蒿 是 一个 小的 , 芳香 草本植物 , 本国的 到 利比里亚 .

龙蒿是一种小型芳香草本植物，原产于利比里亚。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['kʌltɪveɪtɪd] [ɪn] ['jʊrəp] [ænd; ənd][ɪz][ðə; ði]['estrəgɔn][ʌv; əv][ðə; ði] [frentʃ] ,

It	is	cultivated	in	Europe	and	is	the	estragon	of	the	French	,
它	是	栽培	在	欧洲	和	是	这	雌激素	的	这	法语	,

它在欧洲有栽培，是法国人所说的龙蒿。

[huː] [juːz][ðə; ði] [jʌŋ] [plænts] ['lɑːrdʒli] [fɔːr; fər]['sæləlz] .

who	use	the	young	plants	largely	for	salads	.
WHO	使用	这	年轻的	植物	很大程度上	为了	沙拉	.

他们主要用这些幼苗做沙拉。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['hɑːrdi] , [ænd; ənd][ɪz] [groʊn] [ɪk'stensɪvli] [ɪn] [ə'merɪkə] , ['biːɪŋ] [juːst] [fɔːr; fər] ['fleɪvərɪŋ]

It	is	hardy	,	and	is	grown	extensively	in	America	,	being	used	for	flavoring
它	是	耐寒的	,	和	是	生长	广泛地	在	美国	,	存在	用过的	为了	调味

['vɪnɪgər] , ['mʌstərd] [ænd; ənd] ['pɪkəlz] .

vinegar	,	mustard	and	pickles	.
醋	,	芥末	和	泡菜	.

它生命力顽强，在美国广泛种植，常用于给醋、芥末和泡菜调味。

['tærəgən] ['vɪnɪgər] , [frʌm; frəm][ðə; ði] ['eksələns] [ʌv; əv][ɪts]['fleɪvər] , [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ə; eɪ] [pleɪs] [ɪn]

Tarragon	vinegar	,	from	the	excellence	of	its	flavor	,	should	have	a	place	in
龙蒿	醋	,	从	这	卓越	的	它是	味道	,	应该	有	一个	地方	在

['evri] ['haʊshoʊld] .

every	household	.
每一个	家庭	.

龙蒿醋风味绝佳，应该成为每个家庭的必备佳品。

['tærəgən] .

Tarragon	.
龙蒿	.

龙蒿。

[ðə; ði]['ʌnjən][ɪz] [biˈliːvd] [tuː; tə][hæv; həv][ə'rɪdʒɪneɪtɪd][ɪn]['iːdʒɪpt] [ɔːl'ðoʊ] [ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] [noʊn] [ɪn]

The	onion	is	believed	to	have	originated	in	Egypt	although	it	was	known	in
这	洋葱	是	相信	到	有	起源于	在	埃及	虽然	它	曾是	已知	在

['veri] ['ɜːrli] [taɪmz][ɪn]['ɪndiə] .

very	early	times	in	India	.
非常	早期的	时代	在	印度	.

人们认为洋葱起源于埃及，尽管印度很早就知道洋葱的存在。

[ɪn][ðə; ði]['fɔːrmər] ['kʌntri] [ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz] ['wəːʃipt] [æz; əz][ə; eɪ]['deɪəti; 'diːəti] .

In	the	former	country	it	was	worshiped	as	a	deity	.
在	这	以前的	国家	它	曾是	崇拜	作为	一个	神	.

在原国家，它被奉为神明。

“ ['kjuːkʌmbərz] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['mɛlənz] , [ænd; ənd][ðə; ði] [liːks] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['ʌnjənz] ,

“	Cucumbers	,	and	the	melons	,	and	the	leeks	,	and	the	onions	,
“	黄瓜	,	和	这	甜瓜	,	和	这	韭菜	,	和	这	洋葱	,

“黄瓜、甜瓜、韭菜和洋葱，

[ænd; ənd][ðə; ði] ['gɑːrlɪk] ” [fɔːrmd] [ðə; ði] ['deɪli] [fuːd] [ʌv; əv][ðə; ði] ['izriəlaits] [ɪn]['iːdʒɪpt] .

and	the	garlick	”	formed	the	daily	food	of	the	Israelites	in	Egypt	.
和	这	大蒜	”	形成	这	日常的	食物	的	这	以色列人	在	埃及	.

于是，大蒜就成了以色列人在埃及的日常食物。

['ɪtəli] [ænd; ənd] [speɪn] [ɑːr; ər] [naʊ] ['noʊtɪd][fɔːr; fər][ðə; ði] [ɪ'mens] [saɪz][ʌv; əv][ðə; ði] ['ʌnjənz] [groʊn]

Italy	and	Spain	are	now	noted	for	the	immense	size	of	the	onions	grown
意大利	和	西班牙	是	现在	著名的	为了	这	巨大	尺寸	的	这	洋葱	生长

[ðer; ðər] ,

there	,
那里	,

意大利和西班牙现在因出产个头巨大的洋葱而闻名。

[æz; əz]['ɔ:lsoʊ][ɑ:r; ər][ðə; ði][bər'mju:də]['aɪləndz] .

as	also	are	the	Bermuda	Islands	.
作为	还	是	这	百慕大	岛屿	.

百慕大群岛也是如此。

[ðoʊz] [ʌv; əv][ðə; ði]['lætər] [pleɪs] [pə'zes] [ə; eɪ][fɑ:r]['maɪldər]['fleɪvər] , [ə; eɪ][kən'dɪʃ(ə)n] [du:] [tu:; tə][sɔɪl]

Those	of	the	latter	place	possess	a	far	milder	flavor	,	a	condition	due	to	soil
那些	的	这	后者	地方	具有	一个	远的	较温和	味道	,	一个	状况	到期的	到	土壤

[ænd; ənd]['klaɪmət] .

and	climate	.
和	气候	.

后一地出产的水果味道要淡得多，这是由于土壤和气候造成的。

[ðə; ði]['fleɪvər][ʌv; əv]['ʌnjən] , [wen] [strɔ:ŋ] ,

The	flavor	of	onion	,	when	strong	,
这	味道	的	洋葱	,	什么时候	强的	,

洋葱味浓烈时，

[ɪz] [ʌn'plez(ə)nt] [tu:; tə][sʌm; səm]['pi:p(ə)l][tu:; tə][ə; eɪ]['nɔ:zieɪtɪŋ,'nɔ:sieɪtɪŋ] [dɪ'gri:] [ænd; ənd][ˌaɪ 'ti:][ɪz][hɑ:rd]

is	unpleasant	to	some	people	to	a	nauseating	degree	and	it	is	hard
是	令人不快的	到	一些	人们	到	一个	令人作呕	程度	和	它	是	难的

[tu:; tə] [si:] [ɪn][ˌaɪ 'ti:]['eni] [rɪ'zembləns] [tu:; tə][ɪts] ['deɪnti] ['kʌznz] ,

to	see	in	it	any	resemblance	to	its	dainty	cousins	,
到	看	在	它	任何	相似	到	它是	纤巧	表兄弟姐妹	,

对某些人来说，它令人作呕，而且很难看出它与那些精致的近亲有任何相似之处。

[ðə; ði]['lɪli][ænd; ənd][ðə; ði]['haɪəsɪnθ] .

the	lily	and	the	hyacinth	.
这	百合	和	这	风信子	.

百合花和风信子。

[bʌt; bət] [wen] ['skɪlfəlɪ] [ju:st] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][ə; eɪ]['væljuəb(ə)l][ænd; ənd] ['hoʊlsəm]

But	when	skillfully	used	it	is	a	valuable	and	wholesome
但	什么时候	巧妙地	用过的	它	是	一个	有价值的	和	健康

但若运用得当，它便是一种有价值且有益的

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	23	]
[	页	-	]

[第23页]

['kʌlɪneri] ['kɑ:ndɪmənt][ænd; ənd][ɪz] [mɔ:r] ['lɑ:rdʒli] [ɪm'plɔɪd] [baɪ][ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [kʊk] [ðæn; ðən][ðə; ði]

culinary	condiment	and	is	more	largely	employed	by	the	average	cook	than	the
烹饪	调味品	和	是	更多的	很大程度上	受雇	经过	这	平均的	厨师	比	这

[ˌʌnɪ'nɪʃieɪtɪd] ['evər] [sə'spekt] .

uninitiated	ever	suspect	.
新手	曾经	怀疑	.

烹饪调味品，而且比不熟悉的人想象的更广泛地被普通厨师使用。

[sez] [wʌn] ['ɔ:θər] : " [ðə; ði]['ʌnjən][ɪz][ðə; ði] [ʃi:t] ['æŋkər] [ʌv; əv][ðə; ði]['skɪlf(ə)l] [kʊk] .

Says	one	author	:	"	The	onion	is	the	sheet	anchor	of	the	skillful	cook	.
说道	一	作者	:	"	这	洋葱	是	这	床单	锚	的	这	熟练	厨师	.

一位作者说："洋葱是技艺精湛的厨师的基石。"

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ɪm'pɑ:səb(ə)l][tu:; tə] [prɪ'per] [ðə; ði] ['delɪkət] [ˌbɔɹdə'leɪz] [sɔ:s] [wɪ'ðaʊt] [ri'zɔ:tɪŋ] [tu:; tə]

It	is	impossible	to	prepare	the	delicate	Bordelaise	sauce	without	resorting	to
它	是	不可能的	到	准备	这	精美的	波尔多	酱	没有	复原	到

[ðə; ði][ju:z][ʌv; əv] ['ʌnjənz] [ænd; ənd][ə; eɪ] [ʃeɪd] [ʌv; əv]['gɑ:rlɪk] ,

the	use	of	onions	and	a	shade	of	garlic	,
这	使用	的	洋葱	和	一个	阴影	的	蒜	,

不用洋葱和少许大蒜，就无法烹制出精致的波尔多酱汁。

. . . [ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði][dʒuː'dɪʃəs][juːz][ʌv; əv] [ðiːz] [tuː] ['siːzniŋz] [ðæt][stæmps][ðə; ði]

.	.	.	and	it	is	the	judicious	use	of	these	two	seasonings	that	stamps	the
.	.	.	和	它	是	这	明智的	使用	的	这些	二	调味料	那	邮票	这

['ekspɜːrt] [kʊk] .

expert	cook	.
专家	厨师	.

……正是对这两种调味料的巧妙运用，才造就了专业厨师的风范。

" [ðə; ði] [liːk] [ɪz][ə; eɪ]['membər][ʌv; əv][ðə; ði]['ʌnjən]['fæməli] , ['sɪmələr][ɪn]['fleɪvər] , [ɔːl'ðoʊ] ['maɪldər] ,

"	The	leek	is	a	member	of	the	onion	family	,	similar	in	flavor	,	although	milder	,
"	这	韭葱	是	一个	成员	的	这	洋葱	家庭	,	相似的	在	味道	,	虽然	较温和	,

"韭菜是葱属植物，味道与葱相似，但更温和。"

[ænd; ənd][ðə; ði] [liːvz] [ʌv; əv] [wɪtʃ] [ɑːr; ər][flæt] [ɪn'sted] [ʌv; əv]['tuːbjələr] .

and	the	leaves	of	which	are	flat	instead	of	tubular	.
和	这	树叶	的	哪个	是	平坦的	反而	的	管状	.

它的叶子是扁平的，而不是管状的。

[ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪn] ['steɪtɪd][ðæt][ɪn]['ɪŋglənd][ðə; ði] [liːk] [wʌz; wəz][wʌns] [kən'sɪdərd] [tuː; tə][biː; bi]

It	has	been	stated	that	in	England	the	leek	was	once	considered	to	be
它	有	到过	声明	那	在	英格兰	这	韭葱	曾是	一次	经过考虑的	到	是

[ðə; ði]['tɪpɪk(ə)l][plænt] ,

the	typical	plant	,
这	典型的	植物	,

据说在英国，韭菜一度被认为是典型的植物。

[bəuθ]['ʌnjən][ænd; ənd]['gɑːrlɪk] ['biːɪŋ] [bʌt; bət] ['spiːʃiːz] .

both	onion	and	garlic	being	but	species	.
两个都	洋葱	和	蒜	存在	但	物种	.

洋葱和大蒜只是同一种物种。

[ðə; ði]['daɪət][ʌv; əv][ðə; ði]['soʊldʒərz][ʌv; əv] ['eɪnʃənt] [griːs] [wʌz; wəz][æt; ət][wʌn][taɪm] [liːks] [ænd; ənd]

The	diet	of	the	soldiers	of	ancient	Greece	was	at	one	time	leeks	and
这	饮食	的	这	士兵	的	古老的	希腊	曾是	在	一	时间	韭菜	和

[tʃiːz] ,

cheese	,
奶酪	,

古希腊士兵的饮食一度以韭菜和奶酪为主。

[ə; eɪ] ['kʌstəm] [wɪtʃ] ['bulwə] [hæz; həz]['sætəˌraɪzd][ɪn][ə; eɪ]['niːoʊ] - [griːk] ['aʊtbɜːrst][ʌv; əv] [raɪm] :

a	custom	which	Bulwer	has	satirized	in	a	Neo	-	Greek	outburst	of	rhyme	:
一个	风俗	哪个	布尔沃	有	讽刺	在	一个	新	-	希腊语	爆发	的	韵	:

布尔沃曾用一首新希腊风格的韵律诗讽刺过这种习俗：

“ [ə'weɪ] , [ə'weɪ] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði][helm][ænd; ənd] [griːvz] ,

“	Away	,	away	,	with	the	helm	and	greaves	,
“	离开	,	离开	,	和	这	舵	和	油渣	,

“走吧，走吧，带上头盔和胫甲，

[ə'weɪ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [liːks] [ænd; ənd] [tʃiːz] !

Away	with	the	leeks	and	cheese	!
离开	和	这	韭菜	和	奶酪	!

把韭菜和奶酪都扔掉！

[aɪ][hæv; həv] ['kɔŋkəd] [maɪ]['pæʃ(ə)n][fɔːr; fər]['wuːndz][ænd; ənd][bloʊz] ,

I	have	conquered	my	passion	for	wounds	and	blows	,
我	有	征服	我的	热情	为了	伤口	和	打击	,

我已经克服了对伤痕和打击的嗜好。

[ænd; ənd][ðə; ði][wɜːrst] [ðæt] [aɪ] [wɪʃ] [tuː; tə][ðə; ði][wɜːrst][ʌv; əv][maɪ][foʊz]

And	the	worst	that	I	wish	to	the	worst	of	my	foes
和	这	最差	那	我	希望	到	这	最差	的	我的	敌人

而我最痛恨的敌人，也将遭受最可怕的诅咒。

[ɪz][ðə; ði]['glɔ:ri][ænd; ənd][geɪn]
Is the glory and gain
是 这 荣耀 和 获得

荣耀和收获

[ʌv; əv][ə; eɪ] ['jɪrz] [kæm'peɪn]
Of a year's campaign
的 一个 年 活动

一年的竞选活动

[ɑ:n][ə; eɪ]['daɪət][ʌv; əv] [li:ks] [ænd; ənd] [tʃi:z] !
On a diet of leeks and cheese !
在 一个 饮食 的 韭菜 和 奶酪 !

以韭菜和奶酪为食!

" ['gɑ:rlɪk] [pə'zesiz] [æn; ən]['ʌnjən] - [laɪk] [bʌlb] [ə'raʊnd] [wɪtʃ] ['smɔ:lər] [bʌlbz] ['klʌstər] ,
" Garlic possesses an onion - like bulb around which smaller bulbs cluster ,
" 蒜 拥有 一个 洋葱 - 喜欢 电灯泡 大约 哪个 较小的 灯泡 簇 ,

"大蒜有一个类似洋葱的球茎，周围簇生着较小的球茎，

[ðə; ði] [hoʊl] ['kʌvərd] [baɪ][ə; eɪ] ['membrənəs] ['aʊtər] ['leɪər] .
the whole covered by a membranous outer layer .
这 所有的 涵盖 经过 一个 膜状的 外 层 .

整个组织表面覆盖着一层膜状外层。

[i:tʃ] [bʌlb] [ɪz] [dɪ'skraɪbd] [æz; əz][ə; eɪ] " [kloʊv] " [ʌv; əv]['gɑ:rlɪk][ænd; ənd][ɪn]['fleɪvər][ɪz][fɑ:r] [mɔ:r]
Each bulb is described as a " clove " of garlic and in flavor is far more
每个 电灯泡 是 描述 作为 一个 " 丁香 " 的 蒜 和 在 味道 是 远的 更多的

每个蒜头都被形容为"一瓣蒜"，味道却远胜于此。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 24]
[页 -]

[第24页]

[dɪ'mɑ:nstrətɪv] [ðæn; ðən]['ʌnjən] .
demonstrative than onion .
示范性的 比 洋葱 .

比洋葱更具表现力。

[ʃə'lɑ:t] , [ɑ:n][ðə; ði]['kɑ:ntreri] , [ɪz][ðə; ði] ['deɪntiɪst] [ʌv; əv][ðə; ði]['ʌnjən] [traɪb] ,
Shallot , on the contrary , is the daintiest of the onion tribe ,
葱 , 在 这 相反 , 是 这 最精致的 的 这 洋葱 部落 ,

相反，小葱却是葱属中最娇嫩的品种。

['groʊɪŋ] [frʌm; frəm][ə; eɪ]['klʌstər][ʌv; əv] [ru:ts] [ænd; ənd]['nevər] ['fɔ:miŋ] [ə; eɪ][kəm'pækt][bʌlb] .
growing from a cluster of roots and never forming a compact bulb .
生长 从 一个 簇 的 根 和 绝不 成型 一个 袖珍的 电灯泡 .

从根团中生长出来，但永远不会形成紧实的球茎。

['gɑ:rlɪk] .
Garlic .
蒜 .

蒜。

['sæfrən] , [ə; eɪ][plænt][ʌv; əv][ðə; ði]['kroʊkəs]['fæməli] , [wʌz; wəz] ['lɑ:rdʒli] [ju:st] [ɪn] [ˌmi:di'i:vəl] ['jʊrəp]
Saffron , a plant of the crocus family , was largely used in mediæval Europe
藏红花 , 一个 植物 的 这 番红花 家庭 , 曾是 很大程度上 用过的 在 中世纪 欧洲
[æz; əz][ə; eɪ]['kɑ:ndɪmənt] ,
as a condiment ,
作为 一个 调味品 ,

番红花，一种番红花科植物，在中世纪的欧洲被广泛用作调味品。

[ɔːl'ðoʊ] [tuː; tə] - [deɪ] [ɪts]['vælјuː][æz; əz][ə; eɪ] ['kʌlərɪŋ] ['sʌbstəns] [ɪz] [kən'sɪdərd] [ʌv; əv][moʊst]

although	to	-	day	its	value	as	a	coloring	substance	is	considered	of	most
虽然	到	-	天	它是	价值	作为	一个	染色	物质	是	经过考虑的	的	最多

[ə'kaʊnt] .

account	.
帐户	.

虽然如今它作为着色剂的价值被认为最为重要。

[ðə; ði] ['kʌlərɪŋ] ['mætər] [ɪz] [əb'teɪnd] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['stɪgmə] [ʌv; əv][ðə; ði] ['flaʊər] ,

The	coloring	matter	is	obtained	from	the	stigmas	of	the	flower	,
这	染色	事情	是	获得	从	这	污名	的	这	花	,

着色物质取自花的柱头。

[wɪtʃ] [ɑːr; ər][ʌv; əv][ə; eɪ] [diːp] ['ɔrɪndʒ] [hjuː] .

which	are	of	a	deep	orange	hue	.
哪个	是	的	一个	深的	橙子	色调	.

它们呈深橙色。

[ðə; ði][plænt] [grəuz] [waɪld][ɪn]['eɪʒə; 'eɪʃə]['maɪnər] , [ɪz] ['pɑːsəbli] ['neɪtɪv] [tuː; tə][ə'reɪbiə] ,

The	plant	grows	wild	in	Asia	Minor	,	is	possibly	native	to	Arabia	,
这	植物	生长	荒野	在	亚洲	次要的	,	是	可能	本国的	到	阿拉伯	,

这种植物在小亚细亚野生生长，可能原产于阿拉伯半岛。

[ænd; ənd][hæz; həz] [lɔːŋ] [bɪn] [ɪk'stensɪvli] ['kʌltɪveɪtɪd] [θruː'aʊt] [ðə; ði] [ˌmedɪtə'reɪniən] ['kʌntriz] .

and	has	long	been	extensively	cultivated	throughout	the	Mediterranean	countries	.
和	有	长的	到过	广泛地	栽培	自始至终	这	地中海	国家	.

长期以来，地中海沿岸各国都广泛种植这种植物。

[ðæt] [ɪk'spɔrtəd] [frʌm; frəm] [speɪn] [ɪz] [kən'sɪdərd] [ðə; ði]['faɪnɪst] .

That	exported	from	Spain	is	considered	the	finest	.
那	导出	从	西班牙	是	经过考虑的	这	最好的	.

从西班牙出口的被认为是最好的。

[æt; ət][wʌn] [taɪm] [ɪn]['dʒɜːrməni][ðə; ði] [əˌdʌltə'reɪʃn] [ʌv; əv] ['sæfrən] [wʌz; wəz] [held] ['krɪmɪn(ə)l][ænd; ənd]

At	one	time	in	Germany	the	adulteration	of	saffron	was	held	criminal	and
在	一	时间	在	德国	这	掺假	的	藏红花	曾是	握住	刑事	和

['pʌnɪʃəb(ə)l] [baɪ] [deθ] .

punishable	by	death	.
可处罚的	经过	死亡	.

在德国，曾有一段时间，掺假藏红花被视为犯罪行为，可判处死刑。

['hɪstri; 'hɪstəri] ['rekərdz] [ðə; ði] ['bɜːrnɪŋ] , [ɪn] - , [ʌv; əv][ə; eɪ][mæn][wɪð; wɪθ][hɪz; ɪz] [ə'dʌltəreɪtɪd] ['sæfrən]

History	records	the	burning	,	in	1444	,	of	a	man	with	his	adulterated	saffron
历史	记录	这	燃烧	,	在	-	,	的	一个	男人	和	他的	掺假的	藏红花

[ænd; ənd] ,

and	,
和	,

历史记载，1444年，一名男子因持有掺假藏红花而被处以火刑。

[ə; eɪ]['dʌz(ə)n] ['jɪrz] ['leɪtər] , [ðə; ði] ['bɜːrnɪŋ] [ʌv; əv] [tuː] [men][ænd; ənd][ə; eɪ]['wʊmən][fɔːr; fər][ə; eɪ]

a	dozen	years	later	,	the	burning	of	two	men	and	a	woman	for	a
一个	打	年	之后	,	这	燃烧	的	二	男人	和	一个	女士	为了	一个

['sɪmələr] [ə'fens] .

similar	offense	.
相似的	罪行	.

十二年后，两名男子和一名女子因类似罪行被烧死。

[ðə; ði]['sæljəteri] [ɪ'fekt] [ʌv; əv] [ðɪs] ['penəlti] [wʌz; wəz][nɑːt]['pɜːrmənənt] , [haʊ'evər] ,

The	salutary	effect	of	this	penalty	was	not	permanent	,	however	,
这	有益的	影响	的	这	惩罚	曾是	不是	永恒的	,	然而	,

然而，这种惩罚的积极效果并非永久性的。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə] - [deɪ] [ɪk'stensɪvli] [ə'dʌltəreɪtɪd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['tʃiːpər] ['ɑːrtɪk(ə)l] [noʊn] [æz; əz]

as	it	is	to	-	day	extensively	adulterated	with	a	cheaper	article	known	as
作为	它	是	到	-	天	广泛地	掺假的	和	一个	更便宜	文章	已知	作为

['sæflaʊər] .

safflower	.
红花	.

而如今，它却被大量掺入了一种名为红花的廉价商品。

[ɪn][ðə; ði]['ɔːrient] ,

In	the	Orient	,
在	这	东方	,

在东方，

[ə; eɪ] [fjuː] [neiʃəns] [stɪl] [ˌeɪ diː 'diː] ['sæfrən] [tuː; tə][ðer; ðər][raɪs][bəuθ][fɔːr; fər]['fleɪvər][ænd; ənd]['kʌlər]

a	few	nations	still	add	saffron	to	their	rice	both	for	flavor	and	color
一个	很少	国家	仍然	添加	藏红花	到	他们的	米	两个都	为了	味道	和	颜色

[waɪl] [ɪn] ['jʊrəp] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [naʊ] [moʊst] ['lɑːrdʒli] [juːst] [fɔːr; fər] ['kʌlərɪŋ] [ˌmækə'roʊni] ,

while	in	Europe	it	is	now	most	largely	used	for	coloring	macaroni	,
尽管	在	欧洲	它	是	现在	最多	很大程度上	用过的	为了	染色	通心粉	,

一些国家仍然会在米饭中加入藏红花，既增添风味又增添色泽，而在欧洲，藏红花现在最主要的用途是给通心粉着色。

[ˌvɜːrmɪ'tʃeli][ænd; ənd] ['ʌðər] [peɪsts] .

vermicelli	and	other	pastes	.
粉丝	和	其他	糊状物	.

粉丝和其他酱料。

['sæfrən] [ɪz] ['menʃ(ə)nd] [ɪn][ðə; ði][oʊld] ['testəmənt] [ɪn] [kə'nekʃ(ə)n] [wɪð; wɪθ]['spaiknəd, -nɑːd] ,

Saffron	is	mentioned	in	the	Old	Testament	in	connection	with	spikenard	,
藏红花	是	提及	在	这	老的	遗嘱	在	联系	和	穗甘松	,

['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['ʌðər] ['spaɪsɪz] ,

cinnamon	and	other	spices	,
肉桂	和	其他	香料	,

旧约圣经中提到藏红花时，将其与甘松香、肉桂和其他香料联系在一起。

[ænd; ənd] [ə'pɪrz] [tuː; tə][hæv; həv] [bɪn] [juːst] [baɪ][ðə; ði] ['ɜːrli] ['griːks] [mə'dɪsənəli] , [ænd; ənd][æz; əz]

and	appears	to	have	been	used	by	the	early	Greeks	medicinally	,	and	as
和	出现	到	有	到过	用过的	经过	这	早期的	希腊人	药用方面	,	和	作为

[bəuθ] [daɪ] [ænd; ənd] [pər'fjuːm] .

both	dye	and	perfume	.
两个都	染料	和	香水	.

早期希腊人似乎曾将其用作药物、染料和香料。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	25	]
[	页	-	]

[第25页]

['keipəz][ɑːr; ər][ðə; ði] [ʌn'oʊpənd] ['flaʊərz] [ʌv; əv][ə; eɪ] [loʊ] ,

Capers	are	the	unopened	flowers	of	a	low	,
刺山柑	是	这	未开封	花朵	的	一个	低的	,

刺山柑是低等植物未开放的花朵，

['treɪlɪŋ] [ʃrʌb] [wɪtʃ] [grəuz] [waɪld][ɪn]['æfrɪkə][ænd; ənd] ['sʌðərn] ['jʊrəp] .

trailing	shrub	which	grows	wild	in	Africa	and	southern	Europe	.
尾随	灌木	哪个	生长	荒野	在	非洲	和	南部	欧洲	.

蔓生灌木，原产于非洲和南欧。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['neɪtɪv] [tuː; tə] ['ɪtəli] [ænd; ənd][ɪz] [sed] [tuː; tə][hæv; həv] [groʊn] [waɪld][ə'pɑːn][ðə; ði] [wɔːlz] [ʌv; əv]

It	is	native	to	Italy	and	is	said	to	have	grown	wild	upon	the	walls	of
它	是	本国的	到	意大利	和	是	说	到	有	生长	荒野	之上	这	墙壁	的

['eɪnʃənt] [roʊm] .

ancient	Rome	.
古老的	罗马	.

它原产于意大利，据说曾在古罗马的城墙上野生生长。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['kʌltɪveɪtɪd] [ɪn] [fræns] , ['oʊnli][ðə; ði] [smɔːl] , ['greɪɪʃ] [griːn] , ['flaʊər] [bʌdz] ['biːɪŋ] [ʌv; əv]

It	is	cultivated	in	France	,	only	the	small	,	grayish	green	,	flower	buds	being	of
它	是	栽培	在	法国	，仅有的		这	小的	，	灰蒙蒙的	绿色的	，	花	花蕾	存在	的

[kə'mɜːrʃ(ə)l] ['vælјuː] .

commercial	value	.
商业的	价值	.

这种植物在法国有种植，只有其灰绿色的小花蕾具有商业价值。

[ðeɪ] [pə'zes] [æn; ən][ˌærə'mætɪk][ænd; ənd] ['slaɪtli] ['pʌndʒənt]['fleɪvər][ænd; ənd] ,

They	possess	an	aromatic	and	slightly	pungent	flavor	and	,
他们	具有	一个	芳香	和	轻微地	泼辣	味道	和	,

它们具有芳香而略带辛辣的味道，

[wen] [prɪ'zɜːrv] [æz; əz][ɪz]['juːʒuəl][ɪn] ['iːðər] [sɔːlt][ɔːr] ['vɪnɪgər] , [ɑːr; ər] [juːst] [fɔːr; fər] ['fleɪvərɪŋ]

when	preserved	as	is	usual	in	either	salt	or	vinegar	,	are	used	for	flavoring
什么时候	保存完好	作为	是	通常	在	任何一个	盐	或者	醋	,	是	用过的	为了	调味

['greiviz] ,

gravies	,
肉汁	,

通常用盐或醋腌制后，可用于给肉汁调味。

['biːɪŋ] [wel] - [naɪ] [ˌɪndɪ'spensəb(ə)l][ɪn][ðə; ði] ['sɜːrvɪŋ] [ʌv; əv] [roʊst] ['mʌt(ə)n] .

being	well	-	nigh	indispensable	in	the	serving	of	roast	mutton	.
存在	出色地	-	夜	必不可少	在	这	服务	的	烤	羊肉	.

在烤羊肉的烹饪过程中几乎是必不可少的。

[fɔːr] [ɔːr][faɪv] [greɪdz] [ʌv; əv][['keipəz][ɑːr; ər][ɪk'spɔrtəd] ,

Four	or	five	grades	of	capers	are	exported	,
四	或者	五	成绩	的	刺山柑	是	导出	,

出口的刺山柑有四到五个等级。

[ðə; ði]['faɪnɪst] [greɪd] [kən'sɪstɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði]['taɪniːəst][ænd; ənd][moʊst]['pɜːrfɪkt] [bʌdz] [wɪtʃ] ['grædʒuəli]

the	finest	grade	consisting	of	the	tiniest	and	most	perfect	buds	which	gradually
这	最好的	年级	由	的	这	最小的	和	最多	完美的	花蕾	哪个	逐步地

[dɪ'mɪnɪʃ] [ɪn]['vælјuː][æz; əz] [ðeɪ] [ɪn'kriːs] [ɪn][saɪz] .

diminish	in	value	as	they	increase	in	size	.
减少	在	价值	作为	他们	增加	在	尺寸	.

最高等级的花蕾最小、最完美，随着花蕾尺寸的增大，价值逐渐降低。

['keipəz] .

Capers	.
刺山柑	.

刺山柑。

['tɜːrmərɪk] , [waɪl] ['klæst] [wɪð; wɪθ] ['kɔndimənt] ['oʊɪŋ] [tuː; tə][ɪts]['pʌndʒənt][ænd; ənd][ˌærə'mætɪk]

Turmeric	,	while	classed	with	condiments	owing	to	its	pungent	and	aromatic
姜黄	,	尽管	分类	和	调味品	欠款	到	它是	泼辣	和	芳香

['prɑːpərtiz] ,

properties	,
特性	,

姜黄虽然因其辛辣芳香的特性而被归类为调味品，

[ɪz][moʊst] [ɪk'stensɪvli] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] ['kʌlərɪŋ] ['eɪdʒənt] .

is	most	extensively	used	as	a	coloring	agent	.
是	最多	广泛地	用过的	作为	一个	染色	代理人	.

最广泛的用途是作为着色剂。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [əb'teɪnd] [frʌm; frəm][ðə; ði] [ruːt] [ʌv; əv][ðə; ði]['kərkjəmə]['lɔːŋgə] ,

It	is	obtained	from	the	root	of	the	curcuma	longa	,
它	是	获得	从	这	根	的	这	姜黄	长	,

它是从姜黄的根中提取的。

[ə; eɪ][plænt]['ælaɪd][tuː; tə][ðə; ði]['dʒɪndʒər]['fæməli][ænd; ənd] ['neɪtɪv] [tuː; tə]['ɪndiə][ænd; ənd][æ'næm] .

a	plant	allied	to	the	ginger	family	and	native	to	India	and	Annam	.
一个	植物	盟军	到	这	姜	家庭	和	本国的	到	印度	和	安南	.

一种与姜科植物同属姜科的植物，原产于印度和安得拉邦。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ]['kɑːndɪmənt]['oʊnli][baɪ][ðə; ði] [ˌɔːri'entəlz] [huː] ['fleɪvər][ðer; ðər][raɪs][wɪð; wɪθ]

It	is	used	as	a	condiment	only	by	the	Orientals	who	flavor	their	rice	with
它	是	用过的	作为	一个	调味品	仅有的	经过	这	东方人	WHO	味道	他们的	米	和

[ˌaɪ 'tiː] ,

it	,
它	,

它仅被东方人用作调味品，用来给米饭调味。

[ɪts] ['gretɪst] ['vælјuː][tuː; tə][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [wɜːrld] ['biːɪŋ] [duː] [tuː; tə][ðə; ði][fækt] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][wʌn]

its	greatest	value	to	the	cooking	world	being	due	to	the	fact	that	it	is	one
它是	最	价值	到	这	烹饪	世界	存在	到期的	到	这	事实	那	它	是	一

[ʌv; əv][ðə; ði] [tʃiːf] [ɪn'griːdiənts] [ʌv; əv] ['kɜːri] ['paʊdər] .

of	the	chief	ingredients	of	curry	powder	.
的	这	首席	原料	的	咖喱	粉末	.

它对烹饪界最大的价值在于它是咖喱粉的主要成分之一。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	26	]
[	页	-	]

[第26页]

['kɜːri] ['paʊdər] [ɪz][ə; eɪ] [ˌmænjə'fæktʃər] ['kɑːndɪmənt] , [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði][moʊst][ˌærə'mætɪk][ænd; ənd]

Curry	powder	is	a	manufactured	condiment	,	one	of	the	most	aromatic	and
咖喱	粉末	是	一个	制造	调味品	,	一	的	这	最多	芳香	和

['haɪli] ['siːznd] [juːst] .

highly	seasoned	used	.
高度	经验丰富的	用过的	.

咖喱粉是一种人工合成的调味品，是香气最浓郁、味道最重的调味品之一。

[ˌaɪ 'tiː][ə'rɪdʒɪneɪtɪd][ɪn][ðə; ði] [iːst] ['ɪndiz] , [θruː] [ðə; ði] [skɪl] [ʌv; əv] [huːm] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt] [noʊn] .

It	originated	in	the	East	Indies	,	through	the	skill	of	whom	it	is	not	known	.
它	起源于	在	这	东方	印第斯	,	通过	这	技能	的	谁	它	是	不是	已知	.

它起源于东印度群岛，但其发明者是谁，我们不得而知。

[ðə; ði]['stɔːri] [goʊz] [ðæt] [ðə; ði] [feɪmd] [ænd; ənd] [dɪ'lɪʃəs] ['kʊkəri] [ʌv; əv][ðə; ði]['ɔːrient] [keɪm] [ə'baʊt]

The	story	goes	that	the	famed	and	delicious	cookery	of	the	Orient	came	about
这	故事	去	那	这	著名的	和	可口的	烹饪	的	这	东方	来了	关于

[ɪn] [ðɪs] ['fæʃ(ə)n] .

in	this	fashion	.
在	这	时尚	.

据说，东方闻名遐迩的美味佳肴就是这样产生的。

[ðə; ði] ['ɜːrli] ['ɪŋglɪʃ] , [frentʃ] [ænd; ənd] [dʌtʃ] , [wen] ['setɪŋ] [aʊt][fɔːr; fər][ðə; ði] [iːst] ['ɪndiz] ,

The	early	English	,	French	and	Dutch	,	when	setting	out	for	the	East	Indies	,
这	早期的	英语	,	法语	和	荷兰语	,	什么时候	环境	出去	为了	这	东方	印第斯	,

早期的英国人、法国人和荷兰人在前往东印度群岛时，

[iːtʃ] [dɪ'tɜːrmɪnd] [tuː; tə] [siːz] [ænd; ənd] [ə'proʊpriət] [ðə; ði]['aɪləndz] , ['spaɪsɪz][ænd; ənd][ɔːl] ;

each	determined	to	seize	and	appropriate	the	islands	,	spices	and	all	;
每个	决定	到	抢占	和	合适的	这	岛屿	,	香料	和	全部	;

双方都决心夺取并占有这些岛屿、香料以及所有的一切;

[fɔːr; fər] [fɪr] [ʌv; əv] ['biːɪŋ] [kəm'peld] [tuː; tə] [iːt] [pʊr] [ænd; ənd] [ʌn'æpɪtaɪzɪŋ] [fuːd] [tʊk] [wɪð; wɪθ]

for	fear	of	being	compelled	to	eat	poor	and	unappetizing	food	took	with
为了	害怕	的	存在	被迫	到	吃	贫穷的	和	令人倒胃口的	食物	采取	和

[ðem; ðəm][ðer; ðər][moʊst] [ə'kɑːmplɪʃt] [kʊks] .

them	their	most	accomplished	cooks	.
他们	他们的	最多	完成	厨师	.

由于害怕被迫食用劣质且难以下咽的食物，他们带上了他们最优秀的厨师。

[frʌm; frəm][ðə; ði] ['frendli] ['kɑːnkɔːrs] [ʌv; əv] [ðiːz] [ʃefs] [ə'roʊz]['sɜːrt(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] ['selɪbreɪtɪd]

From	the	friendly	concourse	of	these	chefs	arose	certain	of	the	celebrated
从	这	友好的	大厅	的	这些	厨师	出现	肯定	的	这	著名

['iːstərn] ['dɪʃɪz] ,

eastern	dishes	,
东	菜肴	,

这些厨师们友好交流，由此诞生了一些著名的东方菜肴。

[ænd; ənd][frʌm; frəm][ɪts] [ɪn'griːdiənts] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['iːzi] [tuː; tə] [bɪ'liːv] [ðæt] ['kɜːri] [wʌz; wəz][wʌn][ʌv; əv]

and	from	its	ingredients	it	is	easy	to	believe	that	curry	was	one	of
和	从	它是	原料	它	是	简单的	到	相信	那	咖喱	曾是	一	的

[ðem; ðəm] ;

them	;
他们	;

从它的配料来看，很容易相信咖喱是其中之一;

[fɔːr; fər][ɪn][ˌaɪ 'tiː][ɑːr; ər][juˈnaɪtɪd] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [hɜːrb] [ʌv; əv][ðə; ði] ['tempərət] [zoʊnz] ,

for	in	it	are	united	,	with	the	herbs	of	the	temperate	zones	,
为了	在	它	是	团结的	,	和	这	草药	的	这	温带	区域	,

因为其中与温带地区的草药结合在一起,

[ðə; ði]['spaɪsɪz][ænd; ənd] [fruːts] [ʌv; əv][ðə; ði]['trɑːpɪks] .

the	spices	and	fruits	of	the	tropics	.
这	香料	和	水果	的	这	热带	.

热带地区的香料和水果。

[ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [juːst] ['veri] [ɪn] ['kærəktər] [ænd; ənd][ɪn][prə'pɔːrʃ(ə)n] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði]

The	ingredients	used	vary	in	character	and	in	proportion	according	to	the
这	原料	用过的	各不相同	在	特点	和	在	部分	根据	到	这

['dɪfrənt] ['haʊzɪz] [ɔːr][ləu'kælitiz] [ˌmænju'fæktʃərɪŋ][ˌaɪ 'tiː] .

different	houses	or	localities	manufacturing	it	.
不同的	房屋	或者	地方	制造业	它	.

不同厂家或地区生产的这种食品，其原料的种类和比例都不相同。

[wʌn] ['resəpi] [kɔːlz] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] : ['tɜːrmərɪk] , [blæk] ['pepər] , [kaɪ'en] ['pepər] , ['nʌtmeg] ,

One	recipe	calls	for	the	following	:	turmeric	,	black	pepper	,	cayenne	pepper	,	nutmeg	,
一	食谱	呼叫	为了	这	下列的	:	姜黄	,	黑色的	胡椒	,	辣椒	胡椒	,	肉豆蔻	,

['dʒɪndʒər] ,

ginger	,
姜	,

其中一份食谱需要以下食材：姜黄、黑胡椒、辣椒粉、肉豆蔻、生姜。

[kloʊvz] , ['sɪnəmən] , ['ɔːlspaɪs] , ['kaːdəmən] [siːdz] , [ˌkɔːri'ændər] [siːdz] , ['kjuːmɪn,'kʌmɪn] [siːdz] ,

cloves	,	cinnamon	,	allspice	,	cardamon seeds	,	coriander seeds	,	cumin seeds	,
丁香	,	肉桂	,	多香果	,	豆蔻 种子	,	香菜 种子	,	孜然 种子	,

['kærəweɪ] [siːdz] [ænd; ənd] ['fenjugriːk] .

caraway	seeds	and	fenugreek	.
葛缕子	种子	和	胡芦巴	.

丁香、肉桂、多香果、豆蔻籽、芫荽籽、孜然籽、葛缕子籽和胡芦巴。

[ɪn]['ɪndiə][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [ɪn'griːdiənts][ɑːr; ər] ['sʌmtaɪmz] [juːst] , [bɪ'saɪdz] [ðoʊz] [ə'bʌv] [neɪmd] :
In India the following ingredients are sometimes used , besides those above named :
在 印度 这 下列的 原料 是 有时 用过的 , 除了 那些 多于 命名 :
['ænɪs] ,
anise ,
八角 ,

在印度，除了上述成分外，有时还会使用以下成分：茴香、

['ɑːməndz] , - , ['bʌtər] ([giː]) , ['kəukə,nʌt][ænd; ənd]['koʊkoʊ][ɔɪl] , [kriːm] [ænd; ənd]['kɜːdz] ,
almonds , asafœtida , butter (ghee) , cocoanut and cocoa oil , cream and curds ,
杏仁 , - , 黄油 (酥油) , 椰子 和 可可 油 , 奶油 和 凝乳 ,
['veriəs] [nʌts] ,
various nuts ,
各种各样的 坚果 ,

杏仁、阿魏、黄油（酥油）、椰子油和可可油、奶油和凝乳、各种坚果

['gɑːrlɪk] , [laɪm][dʒuːs] , ['mæŋgoʊz] , ['sæfrən] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['tæmərɪnd] .
garlic , lime juice , mangoes , saffron , salt , and tamarinds .
蒜 , 酸橙 汁 , 芒果 , 藏红花 , 盐 , 和 罗望子 .

大蒜、青柠汁、芒果、藏红花、盐和罗望子。

[ɪn]['ɪndiə][ə'loʊn][ðer; ðər][ɪg'zɪst] ['nɪrli] ['fɔːrti] ['dɪfrənt] ['meθədz] [ʌv; əv] [prɪ'peərɪŋ] ['kɜːri] ,
In India alone there exist nearly forty different methods of preparing curry ,
在 印度 独自的 那里 存在 几乎 四十 不同的 方法 的 准备 咖喱 ,

仅在印度，就有近四十种不同的咖喱烹饪方法。

[tuː; tə] [wɪtʃ] [lɪst] [maɪt] [biː; bi] ['ædɪd] [ðə; ði]['resəpɪz][ʌv; əv][ðə; ði] ['nuːmərəs] [spaɪs] ['haʊzɪz] [ʌv; əv]
to which list might be added the recipes of the numerous spice houses of
到 哪个 列表 可能 是 额外 这 食谱 的 这 很多的 香料 房屋 的
['jʊrəp] [ænd; ənd] [ə'merɪkə] .
Europe and America .
欧洲 和 美国 .

此外，还可以将欧洲和美洲众多香料店的配方添加到这个列表中。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 27]
[页 -]

[第27页]

[ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ʌv; əv] ['kɜːri] [ɑːr; ər]['ɔːlweɪz] ['faɪnli] [graʊnd] [ænd; ənd] [wel] [mɪkst] .
The ingredients of curry are always finely ground and well mixed .
这 原料 的 咖喱 是 总是 精细地 地面 和 出色地 混合 .

咖喱的配料总是要磨得很细，并且充分混合。

[wen] [laɪm] - [dʒuːs][ænd; ənd] ['bʌtər] [ɔːr][ɔɪl][ɑːr; ər] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] ['kɜːri] , [ə; eɪ] [peɪst] [ɪz]
When lime - juice and butter or oil are added to the curry , a paste is
什么时候 酸橙 - 汁 和 黄油 或者 油 是 额外 到 这 咖喱 , 一个 粘贴 是
[prɪ'perd] .
prepared .
准备 .

在咖喱中加入青柠汁和黄油或油，就制成了糊状物。

[ðɪs] [ɪz] [prɪ'zɜːrv] [baɪ] ['biːɪŋ] [pækt] [ɪn] ['ɜːrθn] ['dʒɑːrz] .
This is preserved by being packed in earthen jars .
这 是 保存完好 经过 存在 包装 在 土 罐子 .

这是通过装在陶罐中保存下来的。

[ðə; ði] ['kɜːriːz] [ænd; ənd] ['kɜːri] [peɪsts] [ʌv; əv][seɪ'lɑːn; sə'lɑːn][ænd; ənd]['dʒɑːvə] ([ðiːz] ['biːɪŋ] ['ɔːf(ə)n]

The	curries	and	curry	pastes	of	Ceylon	and	Java	(	these	being	often
这	咖喱	和	咖喱	糊状物	的	锡兰	和	Java	(	这些	存在	经常

[kəm'baɪnd] [wɪð; wɪθ]['gɑːrlɪk]) [ɑːr; ər][kwaɪt][æz; əz] ['selɪbreɪtɪd] [æz; əz] [ðoʊz] [ʌv; əv]['ɪndiə] ,

combined	with	garlic	)	are	quite	as	celebrated	as	those	of	India	,
合并	和	蒜	)	是	相当	作为	著名	作为	那些	的	印度	,

锡兰和爪哇的咖喱和咖喱酱（通常会加入大蒜）与印度的咖喱和咖喱酱一样闻名遐迩。

[waɪl] [ðə; ði] ['ɪŋglɪʃ] [ænd; ənd] [ə'merɪkən] [ˌprepə'reɪʃnz] [ræŋk] ['enviəbli] [haɪ] .

while	the	English	and	American	preparations	rank	enviably	high	.
尽管	这	英语	和	美国人	准备工作	秩	令人羡慕	高的	.

而英美两国的备战水平则令人艳羡地高。

['mʌstərd] .

Mustard	.
芥末	.

芥末。

[ðə; ði] ['mʌstərd] [ʌv; əv] ['kɑːmɜːrs] [kən'sɪsts] [ʌv; əv][ðə; ði]['pʌlvəraizd] [siːd] [ʌv; əv][ðə; ði] ['mʌstərd] [plænt]

The	mustard	of	commerce	consists	of	the	pulverized	seed	of	the	mustard	plant
这	芥末	的	商业	由	的	这	粉碎的	种子	的	这	芥末	植物

,

,

,

市售芥菜是由芥菜籽磨成的粉末制成。

[wɪtʃ] [grəuz] [waɪld][ɪn] ['ɪŋglənd] [ænd; ənd] [wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] ['kʌltɪveɪtɪd] [ɪn] ['nɪrli] ['evri] [pɑːrt][ʌv; əv]

which	grows	wild	in	England	and	which	may	be	cultivated	in	nearly	every	part	of
哪个	生长	荒野	在	英格兰	和	哪个	可能	是	栽培	在	几乎	每一个	部分	的

[ðə; ði][gloʊb] ,

the	globe	,
这	地球	,

这种植物在英国野生生长，几乎可以在世界任何地方种植。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

调味品、香料和调味料(Condiments, Spices and Flavors)
第2/2页

['i:v(ə)n][ɪn]['ɪndiə] .
even **in** **India** **.**
甚至 在 印度 .

即使在印度也是如此。

[ðə; ði][ju:z][ʌv; əv] ['mʌstərd] [æz; əz][ə; eɪ]['kɑ:ndɪmənt] [deɪts] [frʌm; frəm][ðə; ði] [ɪˌlɪzə'bi:θn] [eɪdʒ] ,
The **use** **of** **mustard** **as** **a** **condiment** **dates** **from** **the** **Elizabethan** **age** **,**
这 使用 的 芥末 作为 一个 调味品 日期 从 这 伊丽莎白时代 年龄 ,
[ɔ:l'ðoʊ]
although
虽然

芥末作为调味品的使用可以追溯到伊丽莎白时代，尽管

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 28]
[页 -]

[第28页]

[ˌaɪ 'ti:][wʌz; wəz] [ju:st] [mə'dɪsənəli] [baɪ][ðə; ði][moʊst] ['selɪbreɪtɪd] [fɪ'zɪʃnz] [ʌv; əv][æn'tɪkwəti] .
it **was** **used** **medicinally** **by** **the** **most** **celebrated** **physicians** **of** **antiquity** **.**
它 曾是 用过的 药用方面 经过 这 最多 著名 医生 的 古代 .

它曾被古代最著名的医生用于医疗用途。

[ˌaɪ 'ti:][wʌz; wəz][fɜ:rst] [kɔm'paundid] [ɪn][ɪts]['prez(ə)nt][fɔ:rm][fɔ:r; fər] ['teɪbl] [ju:z][baɪ][æn; ən][oʊld]['leɪdi]
It **was** **first** **compounded** **in** **its** **present** **form** **for** **table** **use** **by** **an** **old** **lady**
它 曾是 第一的 复合 在 它是 展示 形式 为了 桌子 使用 经过 一个 老的 女士
[ʌv; əv] ['dɜ:rəm] ,
of **Durham** **,**
的 达勒姆 ,

它最初是由达勒姆的一位老太太配制成现在这种配方，供餐桌使用。

[frʌm; frəm] [wɪtʃ] ['sɜ:rkəmstæns] [ˌaɪ 'ti:] [keɪm] [tu:; tə][bi:; bi] ['waɪdli] ['selɪbreɪtɪd] [æz; əz] “ ['dɜ:rəm]
from **which** **circumstance** **it** **came** **to** **be** **widely** **celebrated** **as** **“** **Durham**
从 哪个 环境 它 来了 到 是 广泛 著名 作为 “ 达勒姆
['mʌstərd] .
mustard **.**
芥末 .

正因如此，它才被广泛誉为“达勒姆芥末”。

” [wʌn] [ʌv; əv][ðə; ði] ['mɜ:tʃənts] , [tu:; tə] [hu:m] [ðɪs] [ɪn'dʌstriəs] [oʊld]['leɪdi][soʊld][hɜ:r; hər] ['mʌstərd] ,
” **One** **of** **the** **merchants** **,** **to** **whom** **this** **industrious** **old** **lady** **sold** **her** **mustard** **,**
” 一 的 这 商人 , 到 谁 这 勤劳 老的 女士 卖 她 芥末 ,

“这位勤劳的老妇人把芥末卖给了其中一位商人，

[ɪz] ['kredɪtɪd] [wɪð; wɪθ] ['seɪɪŋ] [ðæt] [hi:; hi] [oʊd] [hɪz; ɪz] [welθ] ,
is **credited** **with** **saying** **that** **he** **owed** **his** **wealth** **,**
是 已认可 和 说 那 他 欠款 他的 财富 ,

据传他曾说过，他的财富是靠自己挣来的。

[nɑ:t][tu:; tə][ðə; ði] ['mʌstərd] [wɪtʃ] ['pi:p(ə)l] [eɪt] [bʌt; bət][tu:; tə] [ðæt] [wɪtʃ] [ðeɪ] [left][ɑ:n][ðer; ðər]
not **to** **the** **mustard** **which** **people** **ate** **but** **to** **that** **which** **they** **left** **on** **their**
不是 到 这 芥末 哪个 人们 吃 但 到 那 哪个 他们 左边 在 他们的
[pleɪts] .
plates **.**
盘子 .

不是指人们吃掉的芥末，而是指他们盘子里剩下的芥末。

[tuː] [vəˈraɪətiz] [ʌv; əv] [ˈmʌstərd] [ɑːr; ər] [ˈkʌltɪveɪtɪd] , [wʌn] [prəˈdjʊsɪŋ] [waɪt] [siːdz] , [ðə; ði] [ˈʌðər] ,

Two	**varieties**	**of**	**mustard**	**are**	**cultivated**	**,**	**one**	**producing**	**white**	**seeds**	**,**	**the**	**other**	**,**
二	品种	的	芥末	是	栽培	,	一	生产	白色的	种子	,	这	其他	,

有两种芥菜品种被栽培，一种结出白色的种子，另一种结出黑色的种子。

[siːdz] [wɪtʃ] [ɑːr; ər][ˈtaɪni][ænd; ənd] [blæk] .

seeds	**which**	**are**	**tiny**	**and**	**black**	**.**
种子	哪个	是	微小的	和	黑色的	.

种子很小，呈黑色。

[bəuθ] [vəˈraɪətiz] [ʌv; əv] [siːdz] [ɑːr; ər] [juːst] , [hoʊl] , [ɪn][ðə; ði][ˈspaɪsɪŋ][ʌv; əv] [ˈpɪkəlz] .

Both	**varieties**	**of**	**seeds**	**are**	**used**	**,**	**whole**	**,**	**in**	**the**	**spicing**	**of**	**pickles**	**.**
两个都	品种	的	种子	是	用过的	,	所有的	,	在	这	调味	的	泡菜	.

这两种种子都可以整粒用于腌制泡菜的调味。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ˈrekwɪzɪt] [ðæt] [ˈmʌstərd] [pəˈzes] [gʊd] [ˈkiːpɪŋ] [ˈkwɑːlətiz] , [ðæt] [ˌaɪ ˈtiː][biː; bi][ʌv; əv][ə; eɪ]

It	**is**	**requisite**	**that**	**mustard**	**possess**	**good**	**keeping**	**qualities**	**,**	**that**	**it**	**be**	**of**	**a**
它	是	必需品	那	芥末	具有	好的	保持	品质	,	那	它	是	的	一个

[braɪt] [ˈjeloʊ] [ˈkʌlər] ,

bright	**yellow**	**color**	**,**
明亮的	黄色的	颜色	,

芥菜必须具备良好的耐储存性，并且呈鲜亮的黄色。

[ænd; ənd][hæv; həv][æn; ən][ˌærəˈmætɪk][æz; əz] [wel] [æz; əz][ˈpʌndʒənt][ˈfleɪvər] .

and	**have**	**an**	**aromatic**	**as**	**well**	**as**	**pungent**	**flavor**	**.**
和	有	一个	芳香	作为	出色地	作为	泼辣	味道	.

具有芳香浓郁且辛辣的味道。

[ˈdʒɪndʒər] .

Ginger	**.**
姜	.

姜。

[hɔːrs] - [ˈrædɪʃ] [ɪz][ə; eɪ][plænt][ˈælaɪd][tuː; tə][ðə; ði] [nəˈstɜːrʃəm] [ænd; ənd] , [laɪk][ðə; ði] [siːdz] [ænd; ənd]

Horse	**-**	**radish**	**is**	**a**	**plant**	**allied**	**to**	**the**	**nasturtium**	**and**	**,**	**like**	**the**	**seeds**	**and**
马	-	萝卜	是	一个	植物	盟军	到	这	金莲花	和	,	喜欢	这	种子	和

[stemz] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈlætər] ,

stems	**of**	**the**	**latter**	**,**
茎	的	这	后者	,

辣根是一种与旱金莲同属的植物，并且像旱金莲的种子和茎一样，

[pəˈzesiz] [ə; eɪ] [ˈʃɑːrpli] [ˈpʌndʒənt][ˈfleɪvər] .

possesses	**a**	**sharply**	**pungent**	**flavor**	**.**
拥有	一个	尖锐地	泼辣	味道	.

具有辛辣刺激的味道。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ˈneɪtɪv] [tuː; tə] [ˈɪŋgləɪnd] [ænd; ənd] [ˈwestərn] [ˈjʊrəp] [ɔːlˈðoʊ] [ˈkʌltɪveɪtɪd] [ɪn] [ˈnɪrli] [ɔːl]

It	**is**	**native**	**to**	**England**	**and**	**western**	**Europe**	**although**	**cultivated**	**in**	**nearly**	**all**
它	是	本国的	到	英格兰	和	西	欧洲	虽然	栽培	在	几乎	全部

[ˈpɔːʃənz] [ʌv; əv][ðə; ði] [ˈtempərət] [zoʊn] .

portions	**of**	**the**	**temperate**	**zone**	**.**
部分	的	这	温带	区	.

它原产于英国和西欧，但几乎在温带地区的所有地方都有种植。

[ðə; ði] [ruːt] , [wɪtʃ] [ɪz][lɑːrdʒ][ænd; ənd] [ˈfleʃi] , [ɪz][ˈgreɪtɪd] , [mɪkst] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] [ˈvɪnɪgər] ,

The	**root**	**,**	**which**	**is**	**large**	**and**	**fleshy**	**,**	**is**	**grated**	**,**	**mixed**	**with**	**salt**	**and**	**vinegar**	**,**
这	根	,	哪个	是	大的	和	肉质的	,	是	磨碎的	,	混合	和	盐	和	醋	,

将块大而多汁的根磨碎，与盐和醋混合。

[ænd; ənd] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ][ˈkɑːndɪmənt] .

and	**used**	**as**	**a**	**condiment**	**.**
和	用过的	作为	一个	调味品	.

并用作调味品。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [prɪ'pɜrd] [ɪn] ['siːz(ə)n]
It may be prepared in season
它 可能 是 准备 在 季节

可应季烹制。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 29]
[页 -]

[第29页]

[ænd; ənd] ['bɑːtld] , ['iːðər] [wɪð; wɪθ] ['vɪnɪgər] [ɔːr] ['dɛsɪˌkeɪtɪd] , ['kiːpɪŋ] [fɔːr; fər][juːz] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði]
and bottled , either with vinegar or dessicated , keeping for use during the
和 瓶装 , 任何一个 和 醋 或者 干燥的 , 保持 为了 使用 期间 这
[rɪ'meɪndər] [ʌv; əv][ðə; ði] [jɪr] .
remainder of the year .
余 的 这 年 .

然后装瓶，用醋腌制或干燥，以便在接下来的一年中食用。

['dʒɪndʒər][ɪz][ə; eɪ][flæg] - [laɪk][plænt] , ['prɑːbəbli] ['neɪtɪv] [tuː; tə][ðə; ði] [iːst] [ænd; ənd] [west] ['ɪndiz] ,
Ginger is a flag - like plant , probably native to the East and West Indies ,
姜 是 一个 旗帜 - 喜欢 植物 , 大概 本国的 到 这 东方 和 西方 印第斯 ,

姜是一种旗状植物，可能原产于东印度群岛和西印度群岛。

[ðə; ði]['raɪˌzɑːmətəs; 'raɪˌzoʊmətəs] [ruːt] [ʌv; əv] [wɪtʃ] [ɪz][ðə; ði]['oʊnli]['pɔːrʃ(ə)n] [kə'mɜːrʃəli] ['væljuəb(ə)l] .
the rhizomatous root of which is the only portion commercially valuable .
这 根状的 根 的 哪个 是 这 仅有的 部分 商业上 有价值的 .

其中只有根状茎部分具有商业价值。

[ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə][sʌm; səm] [ə'θɔːrətiz] ['dʒɪndʒər][wʌz; wəz] [noʊn] [tuː; tə][ðə; ði] ['ɜːrlɪɪst] [ʌv; əv][ðə; ði]
According to some authorities ginger was known to the earliest of the
根据 到 一些 当局 姜 曾是 已知 到 这 最早 的 这
['griːks] [ænd; ənd]['roʊmənz][ænd; ənd][hæz; həz] [bɪn] [ə; eɪ] ['kɑːmən] [spaɪs] [ə'mʌŋ] [ðə; ði][neiʃəns][ʌv; əv]
Greeks and Romans and has been a common spice among the nations of
希腊人 和 罗马书 和 有 到过 一个 常见的 香料 之中 这 国家 的
['jʊrəp] ,
Europe ,
欧洲 ,

据一些权威人士称，生姜早在古希腊和古罗马时期就已被人们所知，并且一直是欧洲各国常见的香料。

[ɪn'kluːdɪŋ] ['ɪŋgləndˌ] , [sɪns] [ðə; ði] [ɪ'levə(ə)nθ] ['sentʃəri] .
including England , since the eleventh century .
包括 英格兰 , 自从 这 第十一 世纪 .

包括英格兰在内，自十一世纪以来。

['ʌndər] [ðə; ði][[plæn'tædʒənit]][ænd; ənd]['tjuːdə(r)]['dʒɪndʒər][wʌz; wəz] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] ['fleɪvərɪŋ] [fɔːr; fər]
Under the Plantagenets and Tudors ginger was used as a flavoring for
在下面 这 金雀花王朝 和 都铎王朝 姜 曾是 用过的 作为 一个 调味 为了
[miːts] ,
meats ,
肉类 ,

在金雀花王朝和都铎王朝时期，生姜被用作肉类调味品。

[ˌʌn'laɪk][ðə; ði]['mɑːdərn] ['kʌstəm] [ʌv; əv]['juːzɪŋ][ˌaɪ 'tiː]['oʊnli][ɪn] ['kɜːriːz] , [keɪks] [ænd; ənd][be'vəridʒiz] .
unlike the modern custom of using it only in curries , cakes and beverages .
与此不同 这 现代的 风俗 的 使用 它 仅有的 在 咖喱 , 蛋糕 和 饮料 .

与现代只在咖喱、蛋糕和饮料中使用它的习惯不同。

[tuː; tə] - [deɪ] ['dʒɪndʒər][ɪz] [ɪk'spɔrtəd] [frʌm; frəm][bəuθ][ðə; ði] ['ɪndiz] , [ðæt] [frʌm; frəm][dʒə'meɪkə] ['biːɪŋ]

To	-	day	ginger	is	exported	from	both	the	Indies	,	that	from	Jamaica	being
到	-	天	姜	是	导出	从	两个都	这	印第斯	,	那	从	牙买加	存在

[pər'tɪkjələrli] [faɪn] ,

particularly	fine	,
特别	美好的	,

如今，印度和印度群岛都出口生姜，其中牙买加的生姜品质尤为优良。

[frʌm; frəm]['æfrɪkə] , [frʌm; frəm]['tʃaɪnə] , [frʌm; frəm]['ɪndiə][ænd; ənd][frʌm; frəm]['bɔːrnɪˌoʊ] .

from	Africa	,	from	China	,	from	India	and	from	Borneo	.
从	非洲	,	从	中国	,	从	印度	和	从	婆罗洲	.

来自非洲、中国、印度和婆罗洲。

[ðə; ði]['æfrɪkən]['dʒɪndʒər][ɪz][ʌv; əv] ['eksələnt] ['fleɪvər][bʌt; bət][ʌv; əv][dɑːrk]['kʌlər] .

The	African	ginger	is	of	excellent	flavor	but	of	dark	color	.
这	非洲	姜	是	的	出色的	味道	但	的	黑暗的	颜色	.

非洲姜味道极佳，但颜色较深。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['tʃiːfli] [soʊld][tuː; tə]['beɪkərz] .

It	is	chiefly	sold	to	bakers	.
它	是	主要	卖	到	面包师	.

它主要销往面包师。

[ðæt] [frʌm; frəm]['bɔːrnɪˌoʊ][ɪz] [gʊd] [fɔːr; fər] ['haʊshoʊld] [juːz] ,

That	from	Borneo	is	good	for	household	use	,
那	从	婆罗洲	是	好的	为了	家庭	使用	,

来自婆罗洲的这种东西很适合家用。

['hævɪŋ] [ə; eɪ] [swiːt] [ænd; ənd][ˌærə'mætɪk]['fleɪvər][ænd; ənd] [kən'teɪnɪŋ] ['veri] ['lɪt(ə)l]['faɪbər] .

having	a	sweet	and	aromatic	flavor	and	containing	very	little	fibre	.
拥有	一个	甜的	和	芳香	味道	和	包含	非常	小的	纤维	.

味道香甜，纤维含量极低。

[frʌm; frəm] [kæl'kʌtə] [ðə; ði] “ [reɪs] ” [ɔːr] “ [hænd] ” ['dʒɪndʒər][ɪz] [ɪk'spɔrtəd] ,

From	Calcutta	the	“	race	”	or	“	hand	”	ginger	is	exported	,
从	加尔各答	这	“	种族	”	或者	“	手	”	姜	是	导出	,

加尔各答出口的是“块姜”或“手姜”。

[soʊ] [kɔːld] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ʌv; əv][ðə; ði]['pælˌmeɪt] [ʃeɪp] [ʌv; əv][ðə; ði] [ruːt] .

so	called	because	of	the	palmate	shape	of	the	root	.
所以	称为	因为	的	这	棕榈酸酯	形状	的	这	根	.

因其根部呈掌状而得名。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪk'spɔrtəd] [bɪ'fɔːr] ['biːɪŋ] [diː'kɔːtɪkeɪt] [ænd; ənd][ɪz][nɑːt][ə; eɪ] [haɪ] [greɪd] ['dʒɪndʒər] .

It	is	exported	before	being	decorticated	and	is	not	a	high	grade	ginger	.
它	是	导出	前	存在	去皮	和	是	不是	一个	高的	年级	姜	.

这种生姜在去皮前就出口了，并非高档生姜。

[ðə; ði] [ruːt] [ɪz]['ɔːf(ə)n] [prɪ'zɜːrv] [ɪn] ['ʃʊgər] , ['biːɪŋ] ['teɪkən] [wen] [jʌŋ] [ænd; ənd] ['sʌkjələnt] .

The	root	is	often	preserved	in	sugar	,	being	taken	when	young	and	succulent	.
这	根	是	经常	保存完好	在	糖	,	存在	已采取	什么时候	年轻的	和	多肉植物	.

根部常被糖腌制，趁嫩多汁时食用。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [prɪ'zɜːrv] [hoʊl] [ɔːr] [kʌt] ['ɪntuː] [kjuːbz] [ɔːr]['slaɪsɪz] .

It	may	be	preserved	whole	or	cut	into	cubes	or	slices	.
它	可能	是	保存完好	所有的	或者	切	进入	立方体	或者	切片	.

可以整颗保存，也可以切成小块或薄片。

[bəuθ] [prɪ'zɜːrv] [ænd; ənd] [draɪd] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['lɑːrdʒli] [ɪk'spɔrtəd] [frʌm; frəm]['tʃaɪnə] [ænd; ənd][dʒə'pæn] .

Both	preserved	and	dried	it	is	largely	exported	from	China	and	Japan	.
两个都	保存完好	和	干燥	它	是	很大程度上	导出	从	中国	和	日本	.

无论是制成罐头还是干货，都主要从中国和日本出口。

['tʃɪli] [ɪz][ðə; ði] ['spænɪʃ] [neɪm] [fɔ:r; fər][ðə; ði][pɑ:d][ʌv; əv][ðə; ði] [kaɪ'en] ,

Chili	is	the	Spanish	name	for	the	pod	of	the	cayenne	,
辣椒	是	这	西班牙语	姓名	为了	这	荚	的	这	辣椒	,

Chili是西班牙语中辣椒荚的名称。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	30	]
[	页	-	]

[第30页]

[ðə; ði] ['gɪni] ['pepər] , [ænd; ənd] ['ʌðər] ['spi:ʃi:z] [ʌv; əv]['kæpsɪkəm] .

the	Guinea	pepper	,	and	other	species	of	capsicum	.
这	几内亚	胡椒	,	和	其他	物种	的	辣椒	.

几内亚辣椒和其他辣椒属植物。

['kæpsɪkəm][ɪz][ə; eɪ] ['membər] [ʌv; əv][ðə; ði] [naɪt] [ʃeɪd] ['fæməli] , [ɪn][noʊ] [weɪ] [rɪ'leɪtɪd] [tu:; tə][ðə; ði]

Capsicum	is	a	member	of	the	night	shade	family	,	in	no	way	related	to	the
辣椒	是	一个	成员	的	这	夜晚	阴影	家庭	,	在	不	方式	有关的	到	这

[tru:] ['pepər] .

true	pepper	.
真的	胡椒	.

辣椒属于茄科，与真正的胡椒没有任何关系。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['neɪtɪv] [tu:; tə]['trɑ:pɪk(ə)l] [ə'merɪkə] , [ɔ:l'ðoʊ] [naʊ] [faʊnd] [ɪn] ['nɪrli] [ɔ:l][ʌv; əv][ðə; ði]['wɔ:rmər]

It	is	native	to	tropical	America	,	although	now	found	in	nearly	all	of	the	warmer
它	是	本国的	到	热带	美国	,	虽然	现在	成立	在	几乎	全部	的	这	更温暖

['kʌntriz] .

countries	.
国家	.

它原产于热带美洲，但现在几乎所有温暖的国家都能找到它的踪迹。

[kaɪ'en] [ɪz][ðə; ði][pɑ:d][ʌv; əv][ðə; ði]['kæpsɪkəm]['pʌlvəraizd][tu:; tə] [ɪk'stri:m] ['faɪnnəs] .

Cayenne	is	the	pod	of	the	capsicum	pulverized	to	extreme	fineness	.
辣椒	是	这	荚	的	这	辣椒	粉碎的	到	极端	精细度	.

辣椒是将辣椒的荚果磨成极细的粉末。

[ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][ʌv; əv][ə; eɪ] [dʌl] , [red] ['kʌlər][ænd; ənd] , [ɪf] ['veri] [red] ,

It	should	be	of	a	dull	,	red	color	and	,	if	very	red	,
它	应该	是	的	一个	乏味的	,	红色的	颜色	和	,	如果	非常	红色的	,

它应该是暗红色，如果颜色很红，

[ɪz][kwaɪt] ['laɪkli] [tu:; tə][bi:; bi] [ə'dʌltəreɪtɪd] , ['ɔ:f(ə)n][wɪð; wɪθ] [red] [li:d] [ɔ:r] [vər'mɪliən] .

is	quite	likely	to	be	adulterated	,	often	with	red	lead	or	vermilion	.
是	相当	可能	到	是	掺假的	,	经常	和	红色的	带领	或者	朱红	.

很可能掺假，通常掺入红铅或朱砂。

[kaɪ'en] ['pepər] [ɪz] , [pər'hæps] , [ðə; ði][moʊst]['ækrɪd][ænd; ənd]['pʌndʒənt][ˌærə'mætɪk] [ju:st] [ænd; ənd][ɪz]

Cayenne	pepper	is	,	perhaps	,	the	most	acrid	and	pungent	aromatic	used	and	is
辣椒	胡椒	是	,	也许	,	这	最多	辛辣	和	泼辣	芳香	用过的	和	是

['ɔ:lsoʊ]['vælјuəb(ə)l] [mə'dɪsənəli] .

also	valuable	medicinally	.
还	有价值的	药用方面	.

辣椒或许是最辛辣、最刺激的香料，而且也具有药用价值。

[ðer; ðər][ɑ:r; ər] ['meni] [və'raɪətiz] [ʌv; əv]['kæpsɪkəm] , [ðə; ði][moʊst]['noʊtɪd] ['bi:ɪŋ] [ðə; ði]['kæpsɪkəm]

There	are	many	varieties	of	capsicum	,	the	most	noted	being	the	capsicum
那里	是	许多	品种	的	辣椒	,	这	最多	著名的	存在	这	辣椒

['ænjuəm] ,

annuum	,
年金	,

辣椒有很多品种，其中最著名的是辣椒（Capscum annuum）。

['kʌltɪveɪtɪd] [ɪn][ðə; ði] [iːst] ['ɪndiz] , [ɪn]['meksɪkoʊ][ænd; ənd] ['sʌðərn] [pɑːrts][ʌv; əv][ðə; ði][juˈnaɪtɪd]

cultivated	**in**	**the**	**East**	**Indies**	**,**	**in**	**Mexico**	**and**	**southern**	**parts**	**of**	**the**	**United**
栽培	在	这	东方	印第斯	,	在	墨西哥	和	南部	部分	的	这	团结的

[steɪts] ,

States	**,**
各州	,

产于东印度群岛、墨西哥和美国南部地区。

[ænd; ənd][frʌm; frəm] [wɪtʃ] [kaɪˈen] ['pepər] [ɪz] [meɪd] ; [ænd; ənd][ðə; ði]['kæpsɪkəm] [fruːˈtɛsənz] , [ðə; ði]

and	**from**	**which**	**cayenne**	**pepper**	**is**	**made**	**;**	**and**	**the**	**capsicum**	**frutescens**	**,**	**the**
和	从	哪个	辣椒	胡椒	是	制成	;	和	这	辣椒	frutescens	,	这

['gɪni] [ɔːr][bɜːrd] ['pepər] ,

Guinea	**or**	**bird**	**pepper**	**,**
几内亚	或者	鸟	胡椒	,

辣椒粉就是用这种植物制成的；还有辣椒（Capsicum frutescens），又称几内亚辣椒或鸟眼椒。

[ə; eɪ] [mʌtʃ] ['smɔːlər] [pɑːd][ænd; ənd] [wɪtʃ] , [draɪd] [hoʊl] , [ɪz][moʊst]['ɔːf(ə)n] [juːst] [ɪn] ['kʊkəri] .

a	**much**	**smaller**	**pod**	**and**	**which**	**,**	**dried**	**whole**	**,**	**is**	**most**	**often**	**used**	**in**	**cookery**	**.**
一个	很多	较小的	荚	和	哪个	,	干燥	所有的	,	是	最多	经常	用过的	在	烹饪	.

荚果较小，干燥后通常用于烹饪。

['tʃɪli] [ɑːr; ər] [juːst] [ɪn] [ɪˈnɔːrməs] ['kwɑːntətiz] [baɪ] ['neɪtɪvz] [ʌv; əv][hɑːt] ['kʌntriz] ,

Chilis	**are**	**used**	**in**	**enormous**	**quantities**	**by**	**natives**	**of**	**hot**	**countries**	**,**
辣椒	是	用过的	在	巨大的	数量	经过	本地人	的	热的	国家	,

辣椒在炎热国家的居民中被大量使用。

[ə; eɪ][ˌpærəˈdɑːksɪk(ə)l] ['kʌstəm] [ˌaɪ ˈtiː] [ə'pɪrz] [tuː; tə][biː; bi] , [ænd; ənd][ðə; ði] [hɑːtɪst] ,

a	**paradoxical**	**custom**	**it**	**appears**	**to**	**be**	**,**	**and**	**the**	**hottest**	**,**
一个	矛盾的	风俗	它	出现	到	是	,	和	这	最热门	,

这似乎是一种自相矛盾的习俗，而且是最热门的。

[moʊst] “ ['pepəri] ” ['dɪʃɪz] [noʊn] [hæv; həv][əˈrɪdʒɪneɪtɪd] [wer] [ðə; ði] ['sʌnbiːm] [ɪz] ['nɪrəst] ['vɜːrtɪk(ə)l]

most	**“**	**peppery**	**”**	**dishes**	**known**	**have**	**originated**	**where**	**the**	**sunbeam**	**is**	**nearest**	**vertical**
最多	“	胡椒	”	菜肴	已知	有	起源于	在哪里	这	阳光	是	最近的	垂直的

.

:

.

大多数“辛辣”菜肴都起源于阳光最接近垂直的地方。

[ðoʊz] [best] [noʊn] [tuː; tə] [əˈmɛrɪkənz] [ɑːr; ər][ðə; ði] ['tʃɪli] [kɑːn] ['kɑːrn] [ænd; ənd][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [tɑʊmɑːl]

Those	**best**	**known**	**to**	**Americans**	**are**	**the**	**chili**	**con**	**carne**	**and**	**the**	**chicken**	**tomale**
那些	最好的	已知	到	美国人	是	这	辣椒	康	肉	和	这	鸡	托梅尔

[ʌv; əv]['meksɪkoʊ] .

of	**Mexico**	**.**
的	墨西哥	.

美国人最熟悉的墨西哥菜是辣椒肉酱和鸡肉玉米粉蒸肉。

[ɪn][ðə; ði] ['sʌðərn] [steɪts] [kaɪ'en] [ɪz] [ˌkʌstəˈmerəli] ['ædɪd] [tuː; tə][ɔːl] [miːts] , [suːps] [ænd; ənd] [stjuːz]

In	**the**	**southern**	**states**	**cayenne**	**is**	**customarily**	**added**	**to**	**all**	**meats**	**,**	**soups**	**and**	**stews**
在	这	南部	各州	辣椒	是	习惯上	额外	到	全部	肉类	,	汤	和	炖菜

.

:

.

在美国南部各州，人们习惯在所有肉类、汤和炖菜中加入辣椒粉。

['kæpsɪkəm][ɪz][æn; ən] [əˈgriːəb(ə)l] [ænd; ənd]['væljuəb(ə)l] ['stɪmjələnt] ,

Capsicum	**is**	**an**	**agreeable**	**and**	**valuable**	**stimulant**	**,**
辣椒	是	一个	同意	和	有价值的	兴奋剂	,

辣椒是一种令人愉悦且有价值的兴奋剂。

['hævɪŋ] [ðə; ði] [mə'dɪsɪnl] [ɪ'fekt] [ʌv; əv]['ælkəhɔ:l] [wɪ'ðaʊt] [dɪ'zæstrəs] [rɪ'zʌlts] [frʌm; frəm][ɪts][ju:z] .

having	the	medicinal	effect	of	alcohol	without	disastrous	results	from	its	use	.
拥有	这	药用	影响	的	酒精	没有	灾难性的	结果	从	它是	使用	.

它具有酒精的药用效果，但使用后不会产生灾难性后果。

['tʃɪli] ['pepər] .

Chili	Pepper	.
辣椒	胡椒	.

辣椒。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	31	]
[	页	-	]

[第31页]

[mɪkst] ['si:zniŋz] [ɑ:r; ər] [naʊ] [tu:; tə][bi:; bi] [faʊnd] [ɪn] ['nɪrli] [ɔ:l]['mɑ:rkəts, 'mɑ:rkɪts][ænd; ənd][ɪn]

Mixed	seasonings	are	now	to	be	found	in	nearly	all	markets	and	in
混合	调味料	是	现在	到	是	成立	在	几乎	全部	市场	和	在

[pɔɪnt] [ʌv; əv] [kən'vi:niəns] [dɪ'zɜ:rv] [tu:; tə][bi:; bi]['pɑ:pjələr] .

point	of	convenience	deserve	to	be	popular	.
观点	的	方便	应得	到	是	受欢迎的	.

混合调味料现在几乎在所有市场都能找到，而且由于其便利性，理应受到欢迎。

[ðeɪ] [kən'sɪst; 'kɑ:nsɪst][ʌv; əv][ðə; ði][ˌærə'mætɪk] [hɜ:rb] [ænd; ənd]['spaɪsɪz] ,

They	consist	of	the	aromatic	herbs	and	spices	,
他们	由	的	这	芳香	草药	和	香料	,

它们由芳香草药和香料组成，

[mɪkst] [ænd; ənd] [prɪ'perd] [baɪ]['ekspɜ:rts][ænd; ənd] [ɪn'tendɪd] [fɔ:r; fər][ðə; ði] ['si:zənɪŋ] [ʌv; əv] ['poʊltri]

mixed	and	prepared	by	experts	and	intended	for	the	seasoning	of	poultry
混合	和	准备	经过	专家	和	故意的	为了	这	调料	的	家禽

[ænd; ənd] [mi:ts] [ʌv; əv][ɔ:l][kaɪndz] .

and	meats	of	all	kinds	.
和	肉类	的	全部	种类	.

由专家混合配制，旨在为各种家禽和肉类调味。

[pɪ'næŋ] [ɔ:r] [mɪkst] ['spaɪsɪz] , [ɑ:r; ər]['ɔ:lsoʊ][ə; eɪ]['mɑ:dərn][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ænd; ənd][ɑ:r; ər]['ju:sf(ə)l][ɪn]

Penang	or	mixed	spices	,	are	also	a	modern	preparation	and	are	useful	in
槟城	或者	混合	香料	,	是	还	一个	现代的	准备	和	是	有用	在

['kʊkɪŋ] , ['pɪklɪŋ] [ænd; ənd][prə'zɝ:vɪŋ, prɪ'zɝ:vɪŋ, priː'zɝ:vɪŋ] .

cooking	,	pickling	and	preserving	.
烹饪	,	腌制	和	保存	.

槟榔或混合香料也是一种现代制剂，可用于烹饪、腌制和保存。

[ðeɪ] [kən'sɪst; 'kɑ:nsɪst][ʌv; əv][ˌærə'mætɪk][ænd; ənd]['pʌndʒənt]['spaɪsɪz] [mɪkst] [ɪn]['veriɪŋ; 'væriɪŋ]

They	consist	of	aromatic	and	pungent	spices	mixed	in	varying
他们	由	的	芳香	和	泼辣	香料	混合	在	变化

[prə'pɔ:ʃəns] .

proportions	.
比例	.

它们由各种不同比例的芳香辛辣香料混合而成。

[ə'mʌŋ] ['kɔndimənt] [prɪ'perd] [frʌm; frəm]['ænɪm(ə)l] [fu:dz] , [ðoʊz] [ʌv; əv][ðə; ði]['æntʃoʊvi] , ['lɑ:bstər] ,

Among	condiments	prepared	from	animal	foods	,	those	of	the	anchovy	,	lobster	,
之中	调味品	准备	从	动物	食物	,	那些	的	这	凤尾鱼	,	龙虾	,

[ʃrɪmp] ,

shrimp	,
虾	,

在用动物性食品制成的调味品中，凤尾鱼、龙虾、虾等的调味品尤为突出。

[ænd; ənd] ['jɑːməθ] ['bloʊtər] [ɑːr; ər][ðə; ði][moʊst] ['kɑːmən] .

and	Yarmouth	bloater	are	the	most	common	.
和	雅茅斯	胀气者	是	这	最多	常见的	.

其中雅茅斯胀气是最常见的。

[ðə; ði]['æntʃoʊvi][ɪz][ə; eɪ]['taɪni] , ['sɪlvəri] [fɪʃ] , [kɔːt] [ɪn][ðə; ði] [ˌmedɪtə'reɪniən] [siː] [ɪn][væst]

The	anchovy	is	a	tiny	,	silvery	fish	,	caught	in	the	Mediterranean	sea	in	vast
这	凤尾鱼	是	一个	微小的	,	银色	鱼	,	捕捉	在	这	地中海	海	在	广阔的

['kwɑːntətiz] .

quantities	.
数量	.

凤尾鱼是一种体型很小、呈银色的鱼，在地中海大量捕捞。

[ðə; ði][moʊst] ['feɪməs] [kʌm] [frʌm; frəm][gɔːr'goʊnə] , [ə; eɪ][smɔːl]['aɪlənd] [nɪr] ['leghɔːrn] ,

The	most	famous	come	from	Gorgona	,	a	small	island	near	Leghorn	,
这	最多	著名的	来	从	戈尔戈纳	,	一个	小的	岛	靠近	来航鸡	,

其中最著名的产自戈尔戈纳岛，这是位于里沃诺附近的一个小岛。

[wer] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [kɔːt] [ɪn][nets][æz; əz] [ðeɪ] [kʌm] [ɪn][frʌm; frəm][ðə; ði] [diːpər] ['wɔːtərz][fɔːr; fər]

where	they	are	caught	in	nets	as	they	come	in	from	the	deeper	waters	for
在哪里	他们	是	捕捉	在	网	作为	他们	来	在	从	这	更深	水	为了

[ðə; ði] ['pɜːrpəs] [ʌv; əv] [di'pɔzitiŋ] [spɑːn] .

the	purpose	of	depositing	spawn	.
这	目的	的	存款	生成	.

它们从深水区游过来产卵时，会被渔网捕捞。

['æntʃoʊviz] [wɜːr; wər] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ]['kɑːndɪmənt][baɪ][ðə; ði][moʊst] [lʌg'ʒʊriəs] [ʌv; əv][ðə; ði]['roʊmənz] ,

Anchovies	were	used	as	a	condiment	by	the	most	luxurious	of	the	Romans	,
凤尾鱼	是	用过的	作为	一个	调味品	经过	这	最多	豪华	的	这	罗马书	,

凤尾鱼曾被最讲究的罗马人用作调味品。

[wʌn][ˌprepə'reɪʃ(ə)n] , [kɔːld] “ ['gæ.ɹəm] , ” [kən'sɪstɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði]['pɑːrtli] [ˌdiːkəm'poʊzd] [ɪn'testɪnz]

one	preparation	,	called	“	garum	,	”	consisting	of	the	partly	decomposed	intestines
一	准备	,	称为	“	鱼露	,	”	由	的	这	部分	分解	肠子

[ʌv; əv] [ðɪs] [fɪʃ] [mɪkst] [wɪð; wɪθ]['spaɪsɪz] .

of	this	fish	mixed	with	spices	.
的	这	鱼	混合	和	香料	.

其中一种制剂叫做“鱼露”，是用这种鱼的部分腐烂的肠子与香料混合制成的。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [naʊ] [ɪk'spɔrtəd][fɔːr; fər][juːz][æz; əz][ə; eɪ]['kɑːndɪmənt][tuː; tə][ɔːl][pɑːrts][ʌv; əv][ðə; ði][wɜːrld] ,

They	are	now	exported	for	use	as	a	condiment	to	all	parts	of	the	world	,
他们	是	现在	导出	为了	使用	作为	一个	调味品	到	全部	部分	的	这	世界	,

现在它们作为调味品出口到世界各地。

['biːɪŋ] [prɪ'zɜːrv] [hoʊl] [æz; əz] [wel] [æz; əz][ɪn][ðə; ði][fɔːrm][ʌv; əv] [peɪsts] [ænd; ənd] ['esnsɪz] .

being	preserved	whole	as	well	as	in	the	form	of	pastes	and	essences	.
存在	保存完好	所有的	作为	出色地	作为	在	这	形式	的	糊状物	和	精华	.

可以整株保存，也可以制成酱料和香精。

[ðə; ði] [peɪsts] [ɑːr; ər] [prɪ'perd] [baɪ] ['presɪŋ] [ðə; ði] [fɪʃ] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] ,

The	pastes	are	prepared	by	pressing	the	fish	through	a	sieve	,
这	糊状物	是	准备	经过	紧迫	这	鱼	通过	一个	筛	,

将鱼肉压过筛子制成鱼酱。

['sɪmp(ə)l] ['fleɪvərɪŋz] [ænd; ənd][sʌm; səm][ɔɪl] ['biːɪŋ] ['ædɪd] .

simple	flavorings	and	some	oil	being	added	.
简单的	调味料	和	一些	油	存在	额外	.

只加了简单的调味料和一些油。

[ðə; ði] ['esnsɪz] [kən'sɪst; 'kɑːnsɪst][ʌv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] [stiːpt] [ɪn][ə; eɪ] ['haɪli] [spaɪst] [braɪn][ɔːr] ['pɪkl] ,

The	essences	consist	of	the	fish	steeped	in	a	highly	spiced	brine	or	pickle	,
这	精华	由	的	这	鱼	浸泡	在	一个	高度	加香料	盐水	或者	泡菜	,

这些精华是将鱼浸泡在高度香料化的盐水或腌料中制成的。

[ðen] [streɪnd] [ænd; ənd] ['bɑːtld] .
then strained and bottled .
然后 紧张 和 瓶装 .

然后过滤装瓶。

['esnsɪz] [ʌv; əv]['lɑːbstər] , [ʃrɪmp] , [ænd; ənd] ['veriəs] [fɪʃ] [ɑːr; ər]['sɪmələrli] [prɪ'perd] .
Essences of lobster , shrimp , and various fish are similarly prepared .
精华 的 龙虾 , 虾 , 和 各种各样的 鱼 是 相似地 准备 .

龙虾、虾和各种鱼类的精华也以类似的方式制备。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 32]
[页 -]

[第32页]

['veriəs] ['æpɪtaɪzɪŋ] ['mɪkstʃɝz] [ɪn'tendɪd] [tuː; tə] [gɪv] ['relɪʃ] [tuː; tə] [miːts] , [fɪʃ] [ænd; ənd] [suːps] ,
Various appetizing mixtures intended to give relish to meats , fish and soups ,
各种各样的 令人垂涎的 混合物 故意的 到 给 尽情享用 到 肉类 , 鱼 和 汤 ,
[ænd; ənd] [kəm'poʊzd] [ʌv; əv]['vedʒtəb(ə)lz] ,
and composed of vegetables ,
和 由 的 蔬菜 ,

各种美味的混合物，旨在为肉类、鱼类和汤品增添风味，由蔬菜组成。

[fruːts] [ænd; ənd]['daɪvərz]['spaɪsɪz] , [ɑːr; ər] [noʊn] [æz; əz] ['sɔːsɪz] .
fruits and divers spices , are known as sauces .
水果 和 潜水员 香料 , 是 已知 作为 酱汁 .

水果和各种香料混合在一起，就成了酱汁。

“ [ruːts] , [hɜːrb] , [vaɪn] [fruːts] [ænd; ənd]['sæləd] - ['flaʊərz] ,
“ Roots , herbs , vine fruits and salad - flowers ,
“ 根 , 草药 , 藤 水果 和 沙拉 - 花朵 ,

“根茎类蔬菜、香草、藤蔓类水果和沙拉花卉，

[ðeɪ] [dɪʃ] [ʌp] ['veriəs] [weɪz] [ænd; ənd][faɪnd][ðem; ðəm][ə; eɪ]['veri] [dɪ'lɪʃəs] [sɔːs] [tuː; tə][ðer; ðər]
they dish up various ways and find them a very delicious sauce to their
他们 盘子 向上 各种各样的 方式 和 寻找 他们 一个 非常 可口的 酱 到 他们的
[miːts] ,
meats ,
肉类 ,

他们尝试了各种不同的烹饪方法，发现这些酱汁与肉类搭配非常美味。

[bəuθ] ['roʊstɪd] [ænd; ənd] [bɔɪld] , [freʃ] [ænd; ənd][sɔːlt] .
both roasted and boiled , fresh and salt .
两个都 烤 和 煮沸 , 新鲜的 和 盐 .

烤的、煮的，新鲜的、咸的。

” [noʊ] ['ʌðər] [sɔːs] [meɪd] [kəm'pɛəz] [wɪð; wɪθ]['dʒenjuɪn] [iːst] ['ɪndiən] ['tʃʌtni] .
” No other sauce made compares with genuine East Indian chutney .
” 不 其他 酱 制成 比较 和 真的 东方 印度 酸辣酱 .

“没有任何其他酱料能与正宗的东印度酸辣酱相媲美。”

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [θɪk] [sɔːs] , [meɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði]['mæŋgoʊ]['æp(ə)l] , ['tʃɪliːz] , ['spaɪsɪz] , ['lemən] [dʒuːs]
It is a thick sauce , made from the mango apple , chilies , spices , lemon juice
它 是 一个 厚的 酱 , 制成 从 这 芒果 苹果 , 辣椒 , 香料 , 柠檬 汁
,
,
,

这是一种浓稠的酱汁，由芒果、苹果、辣椒、香料和柠檬汁制成。

['reɪzɪnz] , [fɪgz] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
raisins , figs , salt and sugar .
葡萄干 , 无花果 , 盐 和 糖 .

葡萄干、无花果、盐和糖。

[ðoʊz] [moʊst] ['selɪbreɪtɪd] [ɑːr; ər][ðə; ði][beŋ'gɔːl] [klʌb] , - , [swiːt] ['lʌknau] [ænd; ənd][ə; eɪ]

Those	most	celebrated	are	the	Bengal	Club	,	Terhoot	,	Sweet	Lucknow	and	a
那些	最多	著名	是	这	孟加拉	俱乐部	,	-	,	甜的	勒克瑙	和	一个

['nʌmbər] [ʌv; əv] [klʌb] ['tʃʌtniːz] .

number	of	club	chutneys	.
数字	的	俱乐部	酸辣酱	.

其中最著名的有孟加拉俱乐部、特尔胡特、甜勒克瑙以及许多俱乐部酸辣酱。

['trɪnɪˌdæd] ['tʃʌtni] [ɪz] [pər'tɪkjələrli] [faɪn] .

Trinidad	chutney	is	particularly	fine	.
特立尼达	酸辣酱	是	特别	美好的	.

特立尼达酸辣酱尤其美味。

[seɪ'lɑːn; sə'lɑːn] ['tʃʌtni] [ɪz]['ɔːf(ə)n] ['slaɪtli] ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ]['gɑːrlɪk] .

Ceylon	chutney	is	often	slightly	flavored	with	garlic	.
锡兰	酸辣酱	是	经常	轻微地	调味	和	蒜	.

锡兰酸辣酱通常略带蒜香。

[ə'nʌðər] [kaɪnd][ɪz] “ ['mæŋgoʊ] ['tʃʌtni] , [ə; eɪ] [ˌkerˌək.tə'rɪs.tɪk] ['kɑːndɪmənt] , [ə'mʌŋ] [ðə; ði]

Another	kind	is	“	mango	chutney	,	a	characteristic	Singalese	condiment	,	among	the
其他	种类	是	”	芒果	酸辣酱	,	一个	特征	新加坡语	调味品	,	之中	这

[ɪn'griːdiənts] [ʌv; əv] [wɪtʃ] [ɑːr; ər] [freʃ] ,

ingredients	of	which	are	fresh	,
原料	的	哪个	是	新鲜的	,

另一种是“芒果酸辣酱”，这是僧伽罗特有的调味品，其配料包括新鲜的芒果。

['greɪtɪd]['kəukəˌnʌt][ænd; ənd] ['tʃɪliːz] ['kerfəli] [breɪ] [tə'geðər] [ɪn][ə; eɪ]['mɔːrtər] .

grated	cocoanut	and	chilies	carefully	brayed	together	in	a	mortar	.
磨碎的	椰子	和	辣椒	小心	嘶鸣	一起	在	一个	砂浆	.

将椰丝和辣椒仔细地放入研钵中捣碎。

[ðɪs] ['tʃʌtni] [ɪz][ʌv; əv][ə; eɪ] [rɪtʃ] ['roʊziət] [hjuː] ;

This	chutney	is	of	a	rich	roseate	hue	;
这	酸辣酱	是	的	一个	富有的	玫瑰	色调	;

这款酸辣酱呈浓郁的玫瑰色；

[ænd; ənd]['æftər] ['iːtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][hɪz; ɪz] [prɔːn] ['kɜːri] [ðə; ði] ['epɪkjʊr] [fiːlz] [laɪk][ðə; ði][grænd]

and	after	eating	it	with	his	prawn	curry	the	epicure	feels	like	the	Grand
和	后	吃	它	和	他的	虾	咖喱	这	美食家	感觉	喜欢	这	盛大

[tɜːrk] .

Turk	.
土耳其人	.

吃完这道菜和咖喱虾后，这位美食家感觉自己就像个大土耳其人。

” - [ɪz][ə; eɪ] [sɔːs] ['lɪt(ə)l] [noʊn] [ɪn] [ə'merɪkə] , [ɔːl'ðoʊ] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [mʌtʃ] [laɪkt] [ə'brɔːd]

”	Carachi	is	a	sauce	little	known	in	America	,	although	,	as	it	is	much	liked	abroad
”	-	是	一个	酱	小的	已知	在	美国	,	虽然	,	作为	它	是	很多	喜欢	国外

,

,

,

“卡拉奇酱在美国鲜为人知，尽管它在国外很受欢迎，

[aɪ] [gɪv] [ə; eɪ]['resəpi][fɔːr; fər][ɪts] ['meɪkɪŋ] , [wɪtʃ] [sə'fɪʃntli] [di'fainz][ɪts] ['kærəktər] : [wʌn] [hed]

I	give	a	recipe	for	its	making	,	which	sufficiently	defines	its	character	:	one	head
我	给	一个	食谱	为了	它是	制作	,	哪个	足够	定义	它是	特点	:	一	头

[ʌv; əv]['gɑːrlɪk] ,

of	garlic	,
的	蒜	,

我给出它的制作方法，这足以说明它的特点：一头大蒜，

[wʌn] [dɪˈzɜːrt] [ˈspuːnfʊl] [ʌv; əv] [kaɪˈen] [ˈpepər] , [θriː] [ˈteɪbl] [ˈspuːnzˌfʊl] [iːtʃ] , [ʌv; əv] [sɔɪ] ,

one	dessert	spoonful	of	cayenne	pepper	,	three	table	spoonsful	each	,	of	soy	,
一	甜点	一勺	的	辣椒	胡椒	,	三	桌子	一勺	每个	,	的	大豆	,

['mʌʃrʊm] ['ketʃəp] ,

mushroom	ketchup	,
蘑菇	番茄酱	,

一甜点勺辣椒粉，三汤匙酱油，三汤匙蘑菇番茄酱，

['wɔːlnʌt] ['pɪkl] , [ænd; ənd]['mæŋgoʊ] ['pɪkl] , [faɪv] ['æntʃoʊviz] [ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .

walnut	pickle	,	and	mango	pickle	,	five	anchovies	and	a	pint	of	vinegar	.
核桃	泡菜	,	和	芒果	泡菜	,	五	凤尾鱼	和	一个	品脱	的	醋	.

核桃泡菜、芒果泡菜、五条凤尾鱼和一品脱醋。

['kæsəˌriːp] [kənˈsɪsts] [ʌv; əv][ðə; ði] [ɪnˈspɪseɪtɪd] [dʒuːs][ʌv; əv][ðə; ði] [ruːt] [ʌv; əv][ðə; ði] ['bɪtər] [kəˈsɑːvə] ,

Cassareep	consists	of	the	inspissated	juice	of	the	root	of	the	bitter	cassava	,
卡萨里普	由	的	这	浓缩的	汁	的	这	根	的	这	苦的	木薯	,

['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] ['veriəs] ['spaɪsɪz] .

flavored	with	various	spices	.
调味	和	各种各样的	香料	.

卡萨里普是用苦木薯根的浓缩汁液，加上各种香料调味而成。

[frʌm; frəm][ðə; ði] [kəˈsɑːvə] , [ɔːr]

From	the	cassava	,	or
从	这	木薯	,	或者

来自木薯，或者

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]

[	Pg	33	]
[	页	-	]

[第33页]

['mæniɑːk] , [ɪz] [prɪˈperd] [ˌtæpiˈoʊkə][ænd; ənd]['ɔːlsoʊ] [kəˈsɑːvə] ['flaʊər][ʌv; əv] [wɪtʃ] [bred] [ɪz] [meɪd] .

manioc	,	is	prepared	tapioca	and	also	cassava	flour	of	which	bread	is	made	.
木薯	,	是	准备	木薯	和	还	木薯	面粉	的	哪个	面包	是	制成	.

木薯粉，又称木薯淀粉，也称木薯粉，可以用来做面包。

[ðə; ði] [ruːt] [ɪz] ['pɔɪzənəs] [bɪˈkəz, bɪˈkɔːz][ʌv; əv][ðə; ði] ['prʌsɪk] ['æsɪd] [kənˈteɪnd] , [ðɪs] , [haʊˈevər] , ['biːɪŋ]

The	root	is	poisonous	because	of	the	prussic	acid	contained	,	this	,	however	,	being
这	根	是	有毒	因为	的	这	普鲁士克	酸	包含	,	这	,	然而	,	存在

['dɪsɪpeɪtɪd] [baɪ] [hiːt] .

dissipated	by	heat	.
消散	经过	热	.

根部有毒，因为含有氢氰酸，但氢氰酸可通过加热而消散。

['æftər][ðə; ði][dʒuːs][ɪz][ɪkˈstræktɪd] , [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [bɔɪld] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði]['kʌlər][ænd; ənd] [kənˈsɪstənsi]

After	the	juice	is	extracted	,	it	is	boiled	down	to	the	color	and	consistency
后	这	汁	是	提取	,	它	是	煮沸	向下	到	这	颜色	和	一致性

[ʌv; əv] [məˈlæsɪz] ,

of	molasses	,
的	糖蜜	,

榨取果汁后，将其熬煮至颜色和稠度与糖蜜相似。

['æftər] [wɪtʃ] ['spaɪsɪz][ɑːr; ər] ['ædɪd] .

after	which	spices	are	added	.
后	哪个	香料	是	额外	.

然后加入香料。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði]['beɪsɪs][ʌv; əv] ['wustəʃiə] [ænd; ənd]['meni] ['ʌðər] ['sɔːsɪz] [ænd; ənd][ɪz]['væljuəb(ə)l][ɪn]

It	is	the	basis	of	Worcestershire	and	many	other	sauces	and	is	valuable	in
它	是	这	基础	的	伍斯特郡	和	许多	其他	酱汁	和	是	有价值的	在

[ðə; ði] ['fleɪvərɪŋ] [ʌv; əv] [suːps] [ænd; ənd][ræ'guːˌrægu:] .

the	flavoring	of	soups	and	ragouts	.
这	调味	的	汤	和	炖菜	.

它是伍斯特沙司和许多其他酱汁的基础，也是汤和炖菜的重要调味料。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['lɑːrdʒli] [ɪk'spɔrtəd][frʌm; frəm] ['brɪtɪʃ] [gai'ænə][ænd; ənd][ɪz] [juːst] [θruː'aʊt] [ðə; ði]['trɑːpɪks] .

It	is	largely	exported	from	British	Guiana	and	is	used	throughout	the	tropics	.
它	是	很大程度上	导出	从	英国	圭亚那	和	是	用过的	自始至终	这	热带	.

它主要从英属圭亚那出口，并在整个热带地区使用。

['wustəʃiə] [sɔːs] [ɪz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] ['kɑːmənɪst] [ʌv; əv] ['teɪbl] ['kɔndimənt] .

Worcestershire	sauce	is	one	of	the	commonest	of	table	condiments	.
伍斯特郡	酱	是	一	的	这	最常见的	的	桌子	调味品	.

伍斯特沙司是最常见的餐桌调味品之一。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [prɪ'perd] [frʌm; frəm] ['kæsəˌriːp] [ænd; ənd]['verɪŋ; 'væriɪŋ] [prə'pɔːʃəns] [ʌv; əv]['spaɪsɪz] , ['gɑːrlɪk] ,

It	is	prepared	from	cassareep	and	varying	proportions	of	spices	,	garlic	,
它	是	准备	从	卡萨里普	和	变化	比例	的	香料	,	蒜	,

['pepərz] , [ænd; ənd][laɪm] - [dʒuːs] ,

peppers	,	and	lime	-	juice	,
辣椒	,	和	酸橙	-	汁	,

它由卡萨里普和不同比例的香料、大蒜、辣椒和青柠汁制成。

[ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [teɪsts] [ʌv; əv][ðə; ði] ['veriəs] ['haʊzɪz] [ˌmænju'fæktʃərɪŋ][ˌaɪ 'tiː] .

according	to	the	tastes	of	the	various	houses	manufacturing	it	.
根据	到	这	口味	的	这	各种各样的	房屋	制造业	它	.

根据各个生产商的口味而定。

[bəuθ][laɪm] - [dʒuːs][ænd; ənd] ['devənʃə] ['sɔːsɪz] [ɑːr; ər]['sɪmələr][ɪn][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ænd; ənd]['fleɪvər]

Both	lime	-	juice	and	Devonshire	sauces	are	similar	in	preparation	and	flavor
两个都	酸橙	-	汁	和	德文郡	酱汁	是	相似的	在	准备	和	味道

[tuː; tə] ['wustəʃiə] ,

to	Worcestershire	,
到	伍斯特郡	,

青柠汁和德文郡酱汁的制作方法和口味都与伍斯特郡酱汁相似。

[ðə; ði]['fɔːrmər] ['biːɪŋ] [kwaɪt]['æsɪd] , ['oʊɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['greɪtər] [prə'pɔːrʃ(ə)n][ʌv; əv][laɪm] - [dʒuːs] [juːst] .

the	former	being	quite	acid	,	owing	to	the	greater	proportion	of	lime	-	juice	used	.
这	以前的	存在	相当	酸	,	欠款	到	这	更大的	部分	的	酸橙	-	汁	用过的	.

由于使用了较多的青柠汁，前者酸味较重。

['ketʃəp] [ɪz][ə; eɪ] [sɔːs] [meɪd] ['veriəsliˌ'væriəsli][frʌm; frəm][tə'meɪtoʊz] , ['mʌʃrʊmz] , ['wɔːlnʌts] ,

Ketchup	is	a	sauce	made	variously	from	tomatoes	,	mushrooms	,	walnuts	,
番茄酱	是	一个	酱	制成	各种各样的	从	西红柿	,	蘑菇	,	核桃	,

['ɔɪstər] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

oysters	,	etc	.
牡蛎	,	ETC	.

番茄酱是一种用西红柿、蘑菇、核桃、牡蛎等各种食材制成的酱料。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['semi] - ['fluːɪd] , [ə'baʊt][ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ʌv; əv][ə; eɪ] [gʊd] [ˌpjʊ'reɪ][ænd; ənd] ,

It	should	be	semi	-	fluid	,	about	the	consistency	of	a	good	purée	and	,
它	应该	是	半	-	体液	,	关于	这	一致性	的	一个	好的	菜泥	和	,

[ɔːl'ðoʊ] ['spaɪsɪz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] ,

although	spices	may	be	added	,
虽然	香料	可能	是	额外	,

它应该是半流动状的，稠度类似于优质的果泥，虽然可以添加香料，

[ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l]['fleɪvər][ʌv; əv][ðə; ði]['beɪsɪk] [ɪn'griːdiənts] [mʌst; məst]['ɔːlweɪz][biː; bi] [prɪ'zɜːrv] .

the	original	flavor	of	the	basic	ingredients	must	always	be	preserved	.
这	原来的	味道	的	这	基本的	原料	必须	总是	是	保存完好	.

必须始终保留基本食材的原味。

['kʌlər][ɪz][wʌn][dɪˌzɪdə'rɑːtəm] .

Color	is	one	desideratum	.
颜色	是	一	理想	.

颜色是必备条件之一。

[ɪn][tə'meɪtoʊ] ['ketʃəp] [ðə; ði] [sɔːs] [ɪz]['ɔːlweɪz] [meɪd] [ʌv; əv][ðə; ði][raɪp][tə'meɪtoʊ][fruːt] ,

In	tomato	ketchup	the	sauce	is	always	made	of	the	ripe	tomato	fruit	,
在	番茄	番茄酱	这	酱	是	总是	制成	的	这	成熟	番茄	水果	,

番茄酱中的酱汁总是用成熟的番茄果实制成的。

[ɔːl'ðoʊ] , [æz; əz][ðə; ði]['kʌlər][ɪz] ['sʌmtaɪmz] [prə'duːst] [ˌɑːrtɪ'fɪʃəli] , [ðə; ði]['oʊnli] ['seɪfgɑːrd] [laɪz][ɪn]

although	,	as	the	color	is	sometimes	produced	artificially	,	the	only	safeguard	lies	in
虽然	,	作为	这	颜色	是	有时	生产	人为地	,	这	仅有的	保障	谎言	在

['pɜːrtʃəsɪŋ] [ʌv; əv][rɪ'laɪəb(ə)l][ˌmænju'fæktʃərəz] .

purchasing	of	reliable	manufacturers	.
购买	的	可靠的	制造商	.

虽然这种颜色有时是人工合成的，但唯一的保障就是从可靠的制造商那里购买。

[ðə; ði][tə'meɪtoʊ] ['ketʃəp] [ɪz][ə; eɪ]['tɪpɪk(ə)l] [ə'merɪkən] [sɔːs] , ['kɔːri]

The	tomato	ketchup	is	a	typical	American	sauce	,	corre
这	番茄	番茄酱	是	一个	典型的	美国人	酱	,	正确

番茄酱是一种典型的美式酱料，

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	34	]
[	页	-	]

[第34页]

[spɑːndɪŋ] [ɪn]['aʊər; ɑːr]['daɪəteri][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['mʌʃrʊm] ['ketʃəp] [ʌv; əv][ðə; ði] ['ɪŋglɪʃ] .

sponding	in	our	dietary	with	the	mushroom	ketchup	of	the	English	.
赞助	在	我们的	饮食	和	这	蘑菇	番茄酱	的	这	英语	.

我们的饮食习惯与英国人的蘑菇番茄酱相呼应。

[sɔɪ] [ɔːr] ['ʃəjjuː] [ɪz][ɪn]['dʒen(ə)rəl][juːz] [θruː'aʊt] [ðə; ði] [iːst] , [pər'tɪkjələrli] [ɪn]['tʃaɪnə][ænd; ənd]

Soy	or	shoyu	is	in	general	use	throughout	the	East	,	particularly	in	China	and
大豆	或者	酱油	是	在	一般的	使用	自始至终	这	东方	,	特别	在	中国	和

[dʒə'pæn] ,

Japan	,
日本	,

酱油或日式酱油在东方普遍使用，尤其是在中国和日本。

[ðæt] [frʌm; frəm][ðə; ði]['lætər] ['kʌntri] ['biːɪŋ] [ək'nɑːlɪdʒd] [ðə; ði]['faɪnɪst] [meɪd] .

that	from	the	latter	country	being	acknowledged	the	finest	made	.
那	从	这	后者	国家	存在	已确认	这	最好的	制成	.

后者生产的被公认为是最好的。

[wʌn] [ə'θɔːrəti] [steɪts] [ðæt] ['aʊər; ɑːr][wɜːrd] ['ketʃəp] [ɪz] [dɪ'raɪvd] [frʌm; frəm][ðə; ði] [ˌtʃaɪ'niːz] [neɪm]

One	authority	states	that	our	word	ketchup	is	derived	from	the	Chinese	name
一	权威	各州	那	我们的	单词	番茄酱	是	衍生的	从	这	中国人	姓名

[fɔːr; fər] [sɔɪ] , - .

for	soy	,	kitjap	.
为了	大豆	,	-	.

有权威人士指出，我们今天所说的番茄酱（ketchup）一词源于中文里大豆的名称“kitjap”。

[ðə; ði]['beɪsɪs][ʌv; əv] [sɔɪ] , [ðə; ði] [sɔɪ] [biːn] , [hæz; həz] [bɪn] ['kʌltɪveɪtɪd] [ɪn][dʒə'pæn] [sɪns] [ðə; ði]

The	basis	of	soy	,	the	soy	bean	,	has	been	cultivated	in	Japan	since	the
这	基础	的	大豆	,	这	大豆	豆	,	有	到过	栽培	在	日本	自从	这

['ɜːrliɪst] ['dainəstiz] ,

earliest	dynasties	,
最早	王朝	,

大豆是日本大豆的主要原料，自古以来就在日本种植。

[ænd; ənd][ɪz][tuː; tə] - [deɪ] [wʌn][ʌv; əv][ðer; ðər][ɪm'pɔːrt(ə)nt][krɑːps] .

and	is	to	-	day	one	of	their	important	crops	.
和	是	到	-	天	一	的	他们的	重要的	农作物	.

而如今，它仍然是他们重要的农作物之一。

[ðə; ði] ['dɪfrənt] [və'raɪətiz] [ʌv; əv][ðə; ði] [sɔɪ] [biːn] [prə'duːs] [θriː] [kaɪndz][ʌv; əv] [sɔɪ] [noʊn] [æz; əz]

The	different	varieties	of	the	soy	bean	produce	three	kinds	of	soy	known	as
这	不同的	品种	的	这	大豆	豆	生产	三	种类	的	大豆	已知	作为

[ðə; ði] [blæk] ,

the	black	,
这	黑色的	,

不同品种的大豆可产出三种大豆，分别是黑大豆、

[ðə; ði] [griːn] [ænd; ənd][ðə; ði] [waɪt] .

the	green	and	the	white	.
这	绿色的	和	这	白色的	.

绿色和白色。

[ðə; ði]['prɑːses][ʌv; əv] ['meɪkɪŋ] [sɔɪ] [kən'sɪsts][ɪn][fɜːrst] ['bɔɪlɪŋ] [ðə; ði] [biːnz] [ænd; ənd]['mɪksɪŋ][ðem; ðəm]

The	process	of	making	soy	consists	in	first	boiling	the	beans	and	mixing	them
这	过程	的	制作	大豆	由	在	第一的	沸腾	这	豆子	和	混合	他们

[wɪð; wɪθ] [pɑːrtʃt] ['bɑːrli] [ænd; ənd] [wiːt] ,

with	parched	barley	and	wheat	,
和	干渴	大麦	和	小麦	,

制作豆制品的过程包括先将豆子煮熟，然后与炒过的大麦和小麦混合。

['kɔːrsli] [graʊnd] .

coarsely	ground	.
粗略地	地面	.

粗磨。

[ðɪs] [bɑːrm][ɪz] [fər'mentɪd] [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] [hoʊl] ['mɪkstʃər][ɪz] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ]['fʌŋgiː][ˌaɪ 'tiː][ɪz]

This	barm	is	fermented	and	when	the	whole	mixture	is	covered	with	fungi	it	is
这	酵母	是	发酵	和	什么时候	这	所有的	混合物	是	涵盖	和	真菌	它	是

[mɪkst] [wɪð; wɪθ][braɪn][ʌv; əv][ə; eɪ]['sɜːrt(ə)n] [streŋθ] ,

mixed	with	brine	of	a	certain	strength	,
混合	和	盐水	的	一个	肯定	力量	,

这种酵母经过发酵，当整个混合物表面覆盖着真菌后，再与一定浓度的盐水混合。

[wɪtʃ] [hæz; həz] [ɔːl'redi] [bɪn] [bɔɪld] [ænd; ənd] [ə'laʊd] [tuː; tə] [kuːl] .

which	has	already	been	boiled	and	allowed	to	cool	.
哪个	有	已经	到过	煮沸	和	允许	到	凉爽的	.

已经煮沸并冷却过。

[ðɪs] ['mɪkstʃər][ɪz] [ðen] [kept][fɔːr; fər] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] [ə'baʊt] ['twenti] - [faɪv] [mʌnθs] .

This	mixture	is	then	kept	for	fermentation	about	twenty	-	five	months	.
这	混合物	是	然后	保留	为了	发酵	关于	二十	-	五	几个月	.

然后将这种混合物放置发酵约二十五个月。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [stɜːrd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['wʊd(ə)n]['pæd(ə)l][twaɪs][ə; eɪ] [deɪ] ['dʊrɪŋ] ['wɪntər] ,

It	is	stirred	with	a	wooden	paddle	twice	a	day	during	winter	,
它	是	搅拌	和	一个	木制的	桨	两次	一个	天	期间	冬天	,

冬季每天用木桨搅拌两次。

[θriː] [taɪmz] [ə; eɪ] [deɪ] [ɪn] ['sʌmər] [ænd; ənd] , [wen] [sə'fɪʃntli] [fər'mentɪd] , [ɪz] [pʊt] [θruː] [ə; eɪ]
three times a day in summer and , when sufficiently fermented , is put through a
三 时代 一个 天 在 夏天 和 , 什么时候 足够 发酵 , 是 放 通过 一个
[sɔɪ] [pres] .
soy press .
大豆 按 .

夏季每天三次，充分发酵后，用豆浆压榨机压榨。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ðen] ['hiːtɪd] [tuː; tə] - [dɪ'griːz] ['færənhaɪt] [ænd; ənd] , ['æftər] [bɪ'kʌmɪŋ] [koʊld] [ə'gen] ,
It is then heated to 130 degrees Fahrenheit and , after becoming cold again ,
它 是 然后 加热 到 - 学位 华氏度 和 , 后 成为 寒冷的 再次 ,

然后将其加热至华氏130度，冷却后，

[ɪz] [pʊt] [ʌp] [ɪn] ['bɔtlz] [ænd; ənd] [kæsk] .
is put up in bottles and casks .
是 放 向上 在 瓶子 和 酒桶 .

装瓶或装桶保存。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [prɪ'zɜːrv] [fɔːr; fər] ['eni] [leŋkθ; leŋθ] [ʌv; əv] [taɪm] .
It may be preserved for any length of time .
它 可能 是 保存完好 为了 任何 长度 的 时间 .

它可以保存任意时长。

[ɪn] [ə'pɪrəns] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'zemblz] ['wustəʃiə] [sɔːs] [ænd; ənd] [frʌm; frəm] [ə; eɪ] ['nuːtrətɪv] [pɔɪnt]
In appearance it resembles Worcestershire sauce and from a nutritive point
在 外貌 它 类似 伍斯特郡 酱 和 从 一个 营养 观点
[ʌv; əv] [vjuː] [ɪz] [suː'pɪriər] [tuː; tə] ['eni] ['ʌðər] [sɔːs] [ɪn] ['aʊər; ɑːr] ['mɑːrkəts, 'mɑːrkɪts] .
of view is superior to any other sauce in our markets .
的 看法 是 优越的 到 任何 其他 酱 在 我们的 市场 .

外观上它类似于伍斯特沙司，从营养角度来看，它优于市场上任何其他酱料。

[sɔɪ] [ɪz] [ˌmænjə'fæktʃər] [ɪn] ['evri] [pɑːrt] [ʌv; əv] [dʒə'pæn] , [noʊ] [fjuːər] [ðæn; ðən] - ,
Soy is manufactured in every part of Japan , no fewer than 10 ,
大豆 是 制造 在 每一个 部分 的 日本 , 不 更少 比 - ,

日本各地都有大豆制品生产，数量不少于10个。

- [fɜːrmz] ['biːɪŋ] [ɪn'geɪdʒd] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] - .
682 firms being engaged in making it in 1891 .
- 公司 存在 已订婚的 在 制作 它 在 - .

1891年，有682家公司从事该行业的生产。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['iːtn] [baɪ] [ðə; ði]
It is eaten by the
它 是 吃 经过 这

它被.....吃掉

[[ˌpiː 'dʒiː] -]
[Pg 35]
[页 -]

[第35页]

[ɪn'taɪər] [ˌdʒæpə'niːz] [ˌpɑːpju'leɪʃ(ə)n] [wɪð; wɪθ] ['evri] [miːl] [ænd; ənd] , [bɪ'saɪdz] ['biːɪŋ] [ə; eɪ] [sɔːs] , [ɪz]
entire Japanese population with every meal and , besides being a sauce , is
全部的 日本人 人口 和 每一个 一顿饭 和 , 除了 存在 一个 酱 , 是
[sə'fɪʃ(ə)nt] [æz; əz] [ə; eɪ] [sɔːlt] .
sufficient as a salt .
充足的 作为 一个 盐 .

日本全国人民每餐都会食用它，而且除了作为酱汁外，它还可以作为盐使用。

[juːst] [ə'pɑːn] [fɪʃ] , [biːf] - [steɪks] [ænd; ənd] [miːts] , ['dʒen(ə)rəli] ,
Used upon fish , beef - steaks and meats , generally ,
用过的 之上 鱼 , 牛肉 - 牛排 和 肉类 , 一般来说 ,

一般用于鱼类、牛排和肉类。

[ˌaɪ 'tiː] ['gɪvz] [ə; eɪ] ['relɪʃ] [ðæt] [ɪz][ɪm'pɑːsəb(ə)l][tuː; tə][ðə; ði] ['tʃɔɪsəst] [ʌv; əv] ['kʊkəri] ['ʌðərwaɪz] .

it	gives	a	relish	that	is	impossible	to	the	choicest	of	cookery	otherwise	.
它	给予	一个	尽情享用	那	是	不可能的	到	这	精选	的	烹饪	否则	.

它赋予了菜肴一种即使是最精湛的烹饪技艺也无法企及的美味。

[ɪn][dʒə'pæn][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [juːst] [baɪ][ɔːl] ['klæsɪz] [ɪk'septɪŋ] [ðə; ði] [ɪk'striːmli] ['destɪtuːt] ,

In	Japan	it	is	used	by	all	classes	excepting	the	extremely	destitute	,
在	日本	它	是	用过的	经过	全部	课程	除外	这	极其	贫困	,

在日本，除了极度贫困的人之外，所有阶层的人都在使用它。

[huː] ['kænɑːt] [ə'fɔːrd] [tuː; tə] [baɪ] [ˌaɪ 'tiː] .

who	cannot	afford	to	buy	it	.
WHO	不能	买得起	到	买	它	.

他们买不起。

[tə'bæskoʊ] [ɪz][ə; eɪ]['pɑːpjələr] [sɔːs] , [ðə; ði] [tʃiːf] [ɪn'griːdiənt] [ʌv; əv] [wɪtʃ] [ɪz][ðə; ði] [pʌlp] [ʌv; əv][ðə; ði]

Tabasco	is	a	popular	sauce	,	the	chief	ingredient	of	which	is	the	pulp	of	the
塔巴斯科辣椒酱	是	一个	受欢迎的	酱	,	这	首席	成分	的	哪个	是	这	纸浆	的	这

[red] ['pepər] .

red	pepper	.
红色的	胡椒	.

塔巴斯科辣椒酱是一种很受欢迎的酱料，其主要成分是红辣椒的果肉。

[ðɪs] , [ə; eɪ] ['spiːʃiːz] [ʌv; əv] ['tʃɪli] , [keɪm] [ə'rɪdʒənəli][frʌm; frəm] ['sentrəl] [ə'merɪkə] [ænd; ənd] [θruː]

This	,	a	species	of	chili	,	came	originally	from	Central	America	and	through
这	,	一个	物种	的	辣椒	,	来了	起初	从	中央	美国	和	通过

[ˌkʌltɪ'veɪʃ(ə)n] ,

cultivation	,
栽培	,

这种辣椒原产于中美洲，是通过人工栽培而来的。

['lɑːrdʒli] ['kærid] [ɑːn][ɪn][ðə; ði] [saʊθ] , [ɪts] [streŋθ] [ænd; ənd]['fleɪvər][hæv; həv] [bɪn] ['greɪtli]

largely	carried	on	in	the	South	,	its	strength	and	flavor	have	been	greatly
很大程度上	携带	在	在	这	南	,	它是	力量	和	味道	有	到过	非常

[ɪm'pruːvd] .

improved	.
改进	.

主要在南方地区流传，其风味和口感都得到了极大的提升。

[ðə; ði] [sɔːs] [ɪz] [ɪk'striːmli] [hɑːt][wɪð; wɪθ] ['tʃɪli] [ænd; ənd] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kiːps] [wel] [ɪn] ['eni] ['klaɪmət] ,

The	sauce	is	extremely	hot	with	chilis	and	,	as	it	keeps	well	in	any	climate	,
这	酱	是	极其	热的	和	辣椒	和	,	作为	它	保持	出色地	在	任何	气候	,

这种酱汁非常辣，因为加了辣椒，而且在任何气候下都能保存很久。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [laɪkt] [baɪ] [ˌkɔnə'sɜːz] .

it	is	liked	by	connoisseurs	.
它	是	喜欢	经过	鉴赏家	.

它深受鉴赏家喜爱。

[ðer; ðər][ɑːr; ər][ɑːn][ðə; ði]['mɑːrkɪt] ['nuːmərəs] [ˌprepə'reɪʃnz] [noʊn] [æz; əz]['sæləd] ['dresɪŋz] .

There	are	on	the	market	numerous	preparations	known	as	salad	dressings	.
那里	是	在	这	市场	很多的	准备工作	已知	作为	沙拉	敷料	.

市面上有许多被称为沙拉酱的产品。

[ðeɪ] [ɑːr; ər]['juːsf(ə)l][ɪn]['keɪsɪz][ʌv; əv] [ˌɪnɪk'spɪriəns] [ɔːr] [ɪ'mɜːrdʒənsi] ,

They	are	useful	in	cases	of	inexperience	or	emergency	,
他们	是	有用	在	案例	的	缺乏经验	或者	紧急情况	,

它们在经验不足或紧急情况下很有用。

[bʌt; bət][ɑːr; ər][baɪ][noʊ] [miːnz] ['iːkwəl][tuː; tə][ðə; ði] ['freʃli] [meɪd] ['meɪəneɪz] [ʌv; əv][ðə; ði][hoʊm]

but	are	by	no	means	equal	to	the	freshly	made	mayonnaise	of	the	home
但	是	经过	不	方法	平等的	到	这	新鲜的	制成	蛋黄酱	的	这	家

['kɪtʃɪn] .

kitchen	.
厨房	.

但它们绝不能与家庭厨房里新鲜制作的蛋黄酱相提并论。

[ðer; ðər][ɪz]['riːəl][ɑːrt][ɪn] [prɪ'peərɪŋ] [ə; eɪ] [gʊd] ['meɪəneɪz] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['spænɪʃ] ['prɑːvɜːrb] [riːdz] :

There	is	real	art	in	preparing	a	good	mayonnaise	and	a	Spanish	proverb	reads	:
那里	是	真实的	艺术	在	准备	一个	好的	蛋黄酱	和	一个	西班牙语	谚语	阅读	:

制作美味的蛋黄酱是一门真正的艺术，西班牙有一句谚语说：

“ [fɔːr] ['pɝːsənz][ɑːr; ər] ['nesəseri] [tuː; tə][ðə; ði] ['meɪkɪŋ] [ʌv; əv][ə; eɪ]['sæləd] ['dresɪŋ] : [ə; eɪ]

“	Four	persons	are	necessary	to	the	making	of	a	salad	dressing	:	a
“	四	人	是	必要的	到	这	制作	的	一个	沙拉	敷料	:	一个

['spendθrɪft] [fɔːr; fər][ɔɪl] ,

spendthrift	for	oil	,
败家子	为了	油	,

制作沙拉酱需要四个人：一个挥霍无度的人买油，

[ə; eɪ]['maɪzər][fɔːr; fər] ['vɪnɪgər] , [ə; eɪ] ['kaʊnsələr] [fɔːr; fər][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ]['mædmən][tuː; tə][stɜːr][ˌaɪ 'tiː]

a	miser	for	vinegar	,	a	counsellor	for	salt	and	a	madman	to	stir	it
一个	吝啬鬼	为了	醋	,	一个	顾问	为了	盐	和	一个	狂人	到	搅拌	它

[ɔːl] [ʌp] .

all	up	.
全部	向上	.

吝啬鬼爱醋，顾问爱盐，疯子爱搅乱一切。

” ['pɪkəlz] [ɑːr; ər] [ðoʊz] ['ɑːrtɪk(ə)lz][ʌv; əv] [fuːd] , [fruːt][ɔːr]['vedʒtəb(ə)lz] , [wɪtʃ] [ɑːr; ər] [prɪ'zɜːrv] [baɪ]

”	Pickles	are	those	articles	of	food	,	fruit	or	vegetables	,	which	are	preserved	by
”	泡菜	是	那些	文章	的	食物	,	水果	或者	蔬菜	,	哪个	是	保存完好	经过

[ɪ'mɜːrʒn] [ɪn] ['vɪnɪgər] ,

immersion	in	vinegar	,
浸没	在	醋	,

“腌菜是指用醋浸泡保存的食物、水果或蔬菜。”

[wɪð; wɪθ][ɔːr] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv][sɔːlt][ɔːr]['spaɪsɪz] .

with	or	without	the	addition	of	salt	or	spices	.
和	或者	没有	这	添加	的	盐	或者	香料	.

可加盐或香料。

['kjuːkʌmbər][ænd; ənd] [griːn] [tə'meɪtoʊ] ['pɪkəlz] [ɑːr; ər][ðə; ði] ['kɑːmənɪst] [və'raɪətiz] .

Cucumber	and	green	tomato	pickles	are	the	commonest	varieties	.
黄瓜	和	绿色的	番茄	泡菜	是	这	最常见的	品种	.

黄瓜泡菜和青番茄泡菜是最常见的品种。

[wen] ['vedʒtəb(ə)lz][ɑːr; ər] [mɪkst] , [æz; əz][wɪð; wɪθ] [tʃaʊ] - [tʃaʊ] , [ˌpɪkə'lɪli] [ænd; ənd] “ [mɪkst] ['pɪkəlz]

When	vegetables	are	mixed	,	as	with	chow	-	chow	,	piccalilli	and	“	mixed	pickles
什么时候	蔬菜	是	混合	,	作为	和	饭	-	饭	,	皮卡利利	和	“	混合	泡菜

, ” ['kjuːkʌmbərz] , [smɔːl] ['ʌnjənz] , [griːn] [biːnz] ,

,	”	cucumbers	,	small	onions	,	green	beans	,
,	”	黄瓜	,	小的	洋葱	,	绿色的	豆子	,

当蔬菜混合在一起时，例如制作什锦泡菜、腌菜和“什锦泡菜”时，会用到黄瓜、小洋葱、四季豆等。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	36	]
[	页	-	]

['kæbɪdʒ] , ['pepər] - ['pɑːdz] , ['kɑːliflaʊər] [ænd; ənd] ['veriəs] ['spaɪsɪz][ɑːr; ər] [juːst] .

cabbage	,	pepper	-	pods	,	cauliflower	and	various	spices	are	used	.
卷心菜	,	胡椒	-	豆荚	,	菜花	和	各种各样的	香料	是	用过的	.

使用了卷心菜、辣椒荚、花椰菜和各种香料。

[fruːts] , [sʌtʃ] [æz; əz]['æp(ə)l] , ['melən] , [piːtʃ] , [kræb] - ['æp(ə)l][ænd; ənd] [per] [ɑːr; ər]['ɔːlsoʊ] ['pɪkld] .

Fruits	,	such	as	apple	,	melon	,	peach	,	crab	-	apple	and	pear	are	also	pickled	.
水果	,	这样的	作为	苹果	,	瓜	,	桃	,	螃蟹	-	苹果	和	梨	是	还	腌制	.

苹果、甜瓜、桃子、海棠果和梨等水果也可以腌制。

['pɪkld] - , [ɔːl'ðoʊ] [æt; ət][wʌn][taɪm] ['pɑːpjələrli] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ]['kɑːndɪmənt] ,

Pickled	sanphire	,	although	at	one	time	popularly	used	as	a	condiment	,
腌制	-	,	虽然	在	一	时间	广为人知	用过的	作为	一个	调味品	,

腌制菠萝，虽然一度被广泛用作调味品，

[ɪz] [naʊ] ['lɪt(ə)l] [noʊn] [ˌaʊt'saɪd][ʌv; əv] ['ɪŋglənd] .

is	now	little	known	outside	of	England	.
是	现在	小的	已知	外部	的	英格兰	.

现在在英国以外的地方鲜为人知。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ][və'raɪəti][ʌv; əv] [siː] - [wiːd] [ænd; ənd] [grəuz] [ə'pɑːn]['deɪndʒərəs][ænd; ənd] ['rɑːki] [klɪfs] .

It	is	a	variety	of	sea	-	weed	and	grows	upon	dangerous	and	rocky	cliffs	.
它	是	一个	种类	的	海	-	杂草	和	生长	之上	危险的	和	岩石	悬崖	.

它是一种海藻，生长在危险的岩石峭壁上。

['ʃeɪkspɪr] [riˈfəːz] [tuː; tə] “ [ðə; ði] - [-] ['deɪndʒərəs] [treɪd] , ” [ænd; ənd] [ə'nʌðər]

Shakespeare	refers	to	“	the	sanphire	gatherer's	dangerous	trade	,	”	and	another
莎士比亚	指	到	“	这	-	采集者的	危险的	贸易	,	”	和	其他

['poʊət][hæz; həz] [ə'pɑːstrəˌfaɪzd] [ðə; ði]

poet	has	apostrophized	the
诗人	有	带撇号	这

莎士比亚提到了“采蓝宝石者的危险职业”，另一位诗人也曾用呼告的方式表达过这种危险。

“ [griːn] ['gɜːdlz] [ænd; ənd] [kraʊnz] [ʌv; əv][ðə; ði] [siː] [gɔdz] ,

“	Green	girdles	and	crowns	of	the	sea	gods	,
“	绿色的	腰带	和	皇冠	的	这	海	神	,

“海神的绿色腰带和王冠，

[kuːl] ['blɔsəmz] [ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd][foʊm] ,

Cool	blossoms	of	water	and	foam	,
凉爽的	花朵	的	水	和	泡沫	,

水花和泡沫如清凉的花朵般绽放，

” [kwaɪt] [əu'mitɪŋ] [tuː; tə]['menʃ(ə)n][ðə; ði][fækt] [ðæt] [ðə; ði] “ ['gɜːdlz] [ænd; ənd] [kraʊnz] ” [meɪk] ,

”	quite	omitting	to	mention	the	fact	that	the	“	girdles	and	crowns	”	make	,
”	相当	省略	到	提到	这	事实	那	这	“	腰带	和	皇冠	”	制作	,

完全没有提及“腰带和皇冠”所构成的事实，

[wen] [tʃɑːpt] [ænd; ənd] [pækt] [ɪn] ['vɪnɪgər] , [ə; eɪ][moʊst] [dɪ'lɪʃəs] ['pɪkl] .

when	chopped	and	packed	in	vinegar	,	a	most	delicious	pickle	.
什么时候	切碎	和	包装	在	醋	,	一个	最多	可口的	泡菜	.

切碎后用醋腌制，就成了非常美味的泡菜。

[ˌʌn'laɪk][moʊst] ['kɔndimənt] , [ðɪs] [ɪz] , [æz; əz][ɑːr; ər][ɔːl] ['siːwiːdz] , [nu'trɪʃəs] .

Unlike	most	condiments	,	this	is	,	as	are	all	seaweeds	,	nutritious	.
与此不同	最多	调味品	,	这	是	,	作为	是	全部	海藻	,	营养丰富的	.

与大多数调味品不同，这种调味品和所有海藻一样，都具有营养价值。

[ðə; ði]['pi:p(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] ['sænwɪtʃ] ['aɪləndz] , [æz; əz] [wel] [æz; əz][ðə; ði] ['ɪŋglɪʃ] , [kən'sɪdər] -

The	people	of	the	Sandwich	Islands	,	as	well	as	the	English	,	consider	sanphire
这	人们	的	这	三明治	岛屿	,	作为	出色地	作为	这	英语	,	考虑	-

,

,

,

桑威奇群岛的居民以及英国人都认为 sanphire

[bəuθ][ðə; ði] [tru:] [ænd; ənd] [fɔ:ls] [və'raɪətiz] , [ə; eɪ] [tʃɔɪs] ['kɑ:ndɪmənt] .

both	the	true	and	false	varieties	,	a	choice	condiment	.
两个都	这	真的	和	错误的	品种	,	一个	选择	调味品	.

真假品种皆可，是一种上佳的调味品。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['speʃəli] [laɪkt] [wen] [sɜ:rvd] [wɪð; wɪθ]['mʌt(ə)n] .

It	is	specially	liked	when	served	with	mutton	.
它	是	特别	喜欢	什么时候	服务	和	羊肉	.

这道菜与羊肉搭配尤其美味。

[wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] ['tʃɔɪsəst] [ʌv; əv] ['kɔndimənt] [ɪz][ðə; ði]['ɑ:lɪv] .

One	of	the	choicest	of	condiments	is	the	olive	.
一	的	这	精选	的	调味品	是	这	橄榄	.

橄榄是最优质的调味品之一。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði][fru:t][ʌv; əv][æn; ən] ['evərgri:n] [tri:] ,

It	is	the	fruit	of	an	evergreen	tree	,
它	是	这	水果	的	一个	常绿	树	,

它是常绿树的果实。

['neɪtɪv] [tu:; tə] ['sirɪr] [ænd; ənd] ['loʊər] ['eɪʒə; 'eɪʃə][bʌt; bət] [naʊ] ['kʌltɪveɪtɪd] [ɪk'stensɪvli] [ɪn] ['sʌðərn]

native	to	Syria	and	lower	Asia	but	now	cultivated	extensively	in	southern
本国的	到	叙利亚	和	降低	亚洲	但	现在	栽培	广泛地	在	南部

['jʊrəp] [ænd; ənd][ˌkælə'fɔ:rniə] .

Europe	and	California	.
欧洲	和	加利福尼亚州	.

原产于叙利亚和亚洲南部，但现在在南欧和加利福尼亚广泛种植。

[ˌʌn'laɪk] [moʊst] ['pɪkəlz] [ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [bi:; bi] ['klæst] [æz; əz][ə; eɪ] [fu:d] , ['oʊɪŋ] [tu:; tə][ðə; ði][ɔɪl] [kən'teɪnd]

Unlike	most	pickles	it	may	be	classed	as	a	food	,	owing	to	the	oil	contained
与此不同	最多	泡菜	它	可能	是	分类	作为	一个	食物	,	欠款	到	这	油	包含

.

.

.

与大多数泡菜不同，由于含有油脂，它可以被归类为食品。

[ðə; ði][fru:t][ɪz] [pɪkt] [baɪ][hænd][ænd; ənd] ['kerfəli] ['sɔ:rtɪd] [ə'baʊt][sɪks] [wi:ks] [bɪ'fɔ:r] [ˌaɪ 'ti:] [wʊd]

The	fruit	is	picked	by	hand	and	carefully	sorted	about	six	weeks	before	it	would
这	水果	是	挑选	经过	手	和	小心	已排序	关于	六	周	前	它	会

['raɪpən] .

ripen	.
熟	.

这些水果是在成熟前大约六周手工采摘并仔细分拣的。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][fɜ:rst] [pleɪst] [ɪn] [strɔ:ŋ] [laɪ][fɔ:r; fər][ə'baʊt] ['twenti] - [fɔ:r] ['aʊərz] ,

It	is	first	placed	in	strong	lye	for	about	twenty	-	four	hours	,
它	是	第一的	放置	在	强的	碱液	为了	关于	二十	-	四	小时	,

首先将其置于浓碱液中浸泡约24小时。

[ðen] [rɪ'mu:vd] [tu:; tə] [freʃ] ['wɔ:tər] [wer] [ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [rɪ'meɪn] ['sevrəl]

then	removed	to	fresh	water	where	it	may	remain	several
然后	已移除	到	新鲜的	水	在哪里	它	可能	保持	一些

然后将其转移到淡水中，它可能在那里停留数年。

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 37]
[页 -]

[第37页]

[deɪz] .
days .
天 .

天。

['æftər] ['sevrəl] ['wɑːʃɪŋz] [ɪn] [freʃ] ['wɔːtər][ðə; ði] ['ɑːlɪvz] [ɑːr; ər] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd] [pækt] [ɪn][braɪn] .
After several washings in fresh water the olives are removed and packed in brine .
后 一些 洗涤 在 新鲜的 水 这 橄榄 是 已移除 和 包装 在 盐水 .

橄榄经过几次清水冲洗后取出，装在盐水中。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] ['redi] [fɔːr; fər][juːz][ɪn][frʌm; frəm][wʌn][tuː; tə] [θriː] [mʌnθs] .
They are ready for use in from one to three months .
他们 是 准备好 为了 使用 在 从 一 到 三 几个月 .

它们将在1到3个月内准备就绪。

[ðə; ði] ['rezɪdənts] [ʌv; əv][ðə; ði] ['ɑːlɪv] ['distrikts] [bəuθ][ɪn] [griːs] , [speɪn] ,
The residents of the olive districts both in Greece , Spain ,
这 居民 的 这 橄榄 地区 两个都 在 希腊 , 西班牙 ,

希腊和西班牙橄榄产区的居民，

[ænd; ənd][ɪn][ˌkælə'fɔːrniə]['ɔːf(ə)n][prɪ'fɜːr][ðə; ði] ['ɑːlɪv] [prɪ'zɜːrv] ['æftər][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz]['raɪpənd] ,
and in California often prefer the olive preserved after it has ripened ,
和 在 加利福尼亚州 经常 更喜欢 这 橄榄 保存完好 后 它 有 成熟的 ,

在加州，人们往往更喜欢食用成熟后腌制的橄榄。

[ðə; ði][ɔɪl] ['hævɪŋ] [ðen] [mə'tʃʊrd] [ænd; ənd][ðə; ði]['fleɪvər] ['biːɪŋ] ['faɪnər] .
the oil having then matured and the flavor being finer .
这 油 拥有 然后 成熟的 和 这 味道 存在 更精细 .

此时橄榄油已经成熟，味道更加醇厚。

[ə'mʌŋ] [ðə; ði][ɪk'spɔːrt; 'ekspɔːrt] [treɪd] [ðer; ðər][ɪz] [mʌtʃ] ['predʒədɪs] [ə'genst] [ˌaɪ 'tiː] ['oʊɪŋ] [tuː; tə][ɪts]
Among the export trade there is much prejudice against it owing to its
之中 这 出口 贸易 那里 是 很多 偏见 反对 它 欠款 到 它是
[dʌl] , [blæk] ['kʌlər] .
dull , black color .
乏味的 , 黑色的 颜色 .

由于其暗淡的黑色，出口贸易中对它存在很多偏见。

['ɑːlɪvz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ʌv; əv] [gʊd] ['kʌlər] , [krɪsp][ænd; ənd][fɜːrm] , [bʌt; bət]['nevər] [tʌf] .
Olives should be of good color , crisp and firm , but never tough .
橄榄 应该 是 的 好的 颜色 , 脆 和 公司 , 但 绝不 艰难的 .

橄榄应该色泽鲜亮，口感爽脆紧实，但绝不能太老。

[ðə; ði] ['spænɪʃ] [ænd; ənd][ɪ'tæliən] ['ɑːlɪvz] [ɑːr; ər] ['waɪdli] ['pɑːpjələr][bʌt; bət][ɑːr; ər] ['riːəli] [noʊ]['faɪnər]
The Spanish and Italian olives are widely popular but are really no finer
这 西班牙语 和 意大利语 橄榄 是 广泛 受欢迎的 但 是 真的 不 更精细
[ðæn; ðən][ðə; ði][best][ˌkælə'fɔːrniə] ['prɑːdʌkt] .
than the best California products .
比 这 最好的 加利福尼亚州 产品 .

西班牙和意大利的橄榄虽然很受欢迎，但实际上并不比加州最好的橄榄好多少。

['kænd(ə)l] - [nʌt] .
Candle - nut .
蜡烛 - 坚果 .

烛果。

[ðə; ði]['kænd(ə)l] - [nʌt] , [juːst] [æz; əz][ə; eɪ] ['relɪʃ] [ænd; ənd] ['sʌmwʌt] [rɪ'zemblɪŋ] [ə; eɪ] [griːn] ['wɔːlnʌt]

The	candle	-	nut	,	used	as	a	relish	and	somewhat	resembling	a	green	walnut
这	蜡烛	-	坚果	,	用过的	作为	一个	尽情享用	和	有些	类似	一个	绿色的	核桃

,

,

,

烛果，可用作佐餐小菜，外形有点像青核桃。

[ɪz][ðə; ði] [fruːt] [ʌv; əv][ə; eɪ]['trɑːpɪk(ə)l] [triː] .

is	the	fruit	of	a	tropical	tree	.
是	这	水果	的	一个	热带	树	.

是热带树木的果实。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [tʃɑːpt] [faɪn] , [pækt] [ɪn]['dʒɑːrz] , [ɔːr] ['bɑːtld] , [wɪð; wɪθ][sɔːlt] ['ædɪd] .

It	is	chopped	fine	,	packed	in	jars	,	or	bottled	,	with	salt	added	.
它	是	切碎	美好的	,	包装	在	罐子	,	或者	瓶装	,	和	盐	额外	.

将其切碎，装入罐子或瓶子中，并加入盐。

[æz; əz][ə; eɪ] ['relɪʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['haɪli] [praɪzd] , ['speʃəli] [baɪ][ðə; ði] ['neɪtɪvz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['sænwɪtʃ]

As	a	relish	it	is	highly	prized	,	specially	by	the	natives	of	the	Sandwich
作为	一个	尽情享用	它	是	高度	珍贵的	,	特别	经过	这	本地人	的	这	三明治

['aɪləndz] .

Islands	.
岛屿	.

作为一种佐料，它备受推崇，尤其受到夏威夷群岛居民的喜爱。

['fleɪvərz] [ɑːr; ər] [juːst] ['ɔːlmoʊst] [ɪn'taɪərli] [ɪn][ðə; ði] ['meɪkɪŋ] [ʌv; əv] [swiːt'miːts] , ['kændiz] [ænd; ənd]

Flavors	are	used	almost	entirely	in	the	making	of	sweetmeats	,	candies	and
口味	是	用过的	几乎	完全	在	这	制作	的	甜食	,	糖果	和

['peɪstri] .

pastry	.
糕点	.

香料几乎完全用于制作甜食、糖果和糕点。

[və'nɪlə] [ɪz][pər'hæps][ðə; ði][moʊst] [tʃɔɪs] ,

Vanilla	is	perhaps	the	most	choice	,
香草	是	也许	这	最多	选择	,

香草口味或许是最佳选择。

['biːɪŋ] [ɪn'veriəbli] [juːst] [ɪn][ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ʌv; əv] ['tʃɔːklət] [ænd; ənd]['koʊkoʊ][fɔːr; fər][ðə; ði]

being	invariably	used	in	the	preparation	of	chocolate	and	cocoa	for	the
存在	总是	用过的	在	这	准备	的	巧克力	和	可可	为了	这

['mɑːrkɪt] .

market	.
市场	.

通常用于生产市场上销售的巧克力和可可。

[ðə; ði] [və'nɪlə] [vaɪn][ɪz][æn; ən] ['ɔːrkɪd] , ['neɪtɪv] [tuː; tə] ['sentrəl] [ə'merɪkə] , [ænd; ənd] ['kʌltɪveɪtɪd] [ɪn]

The	vanilla	vine	is	an	orchid	,	native	to	Central	America	,	and	cultivated	in
这	香草	藤	是	一个	兰花	,	本国的	到	中央	美国	,	和	栽培	在

[saʊθ] [ə'merɪkə] ,

South	America	,
南	美国	,

香草藤是一种兰花，原产于中美洲，在南美洲有栽培。

[ðə; ði] [west] ['ɪndiz] , ['meksɪkoʊ] , [ænd; ənd][ə'pɑːn][ðə; ði]['aɪləndz][ʌv; əv][ðə; ði]['ɪndiən][ænd; ənd]

the	West	Indies	,	Mexico	,	and	upon	the	islands	of	the	Indian	and
这	西方	印第斯	,	墨西哥	,	和	之上	这	岛屿	的	这	印度	和

['sʌðərn] [pə'sɪfɪk] ['oʊʃnz] .

southern	Pacific	oceans	.
南部	太平洋	海洋	.

西印度群岛、墨西哥以及印度洋和南太平洋的岛屿。

[ðə; ði]
The
这

这

[[ˌpiː ˈdʒiː] -]
[Pg 38]
[页 -]

[第38页]

[vəˈnɪlə] [ʌv; əv] [ˈkɑːmɜːrs] [ɪz] [meɪd] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [ˈdelɪkət] , [ˈvɑːlət(ə)l] [ɔɪl] [ɪkˈstræktɪd] [frʌm; frəm]
vanilla of commerce is made from the delicate , volatile oil extracted from
香草 的 商业 是 制成 从 这 精美的 , 易挥发的 油 提取 从
[ðə; ði] [siːd] - [ˈpɑːdz] .
the seed - pods .
这 种子 - 豆荚 .

市售香草是由从香草荚中提取的易挥发性精油制成的。

[ðiːz] [ɑːr; ər] [ˈsevrəl] [ɪntʃɪz] [ɪn] [leŋkθ; leŋθ] [ænd; ənd] [greɪt] [ker] [ɪz] [igˈzəːtid] [ɪn] [ˈkjuərɪŋ] [ðæt] [ðə; ði]
These are several inches in length and great care is exerted in curing that the
这些 是 一些 英寸 在 长度 和 伟大的 关心 是 施加 在 养护 那 这
[ˈfleɪvər] [biː; bi] [nɑːt] [dɪˈstrɔɪd] .
flavor be not destroyed .
味道 是 不是 损毁 .

这些果实有好几英寸长，腌制过程中非常小心，以免破坏其风味。

[ðə; ði] [ˈkjuərɪŋ] [ˈprɑːses] [ˈɑːkjupaɪz] [əˈbaʊt] [sɪks] [mʌnθs] .
The curing process occupies about six months .
这 养护 过程 占据 关于 六 几个月 .

固化过程大约需要六个月。

[ðə; ði] [vəˈnɪlə] [plænt] [berz] [fruːt] [wen] [əˈbaʊt] [θriː] [ˈjɪrz] [oʊld] , [rɪˈmeɪnɪŋ] [prəˈdʌktɪv] [fɔːr; fər]
The vanilla plant bears fruit when about three years old , remaining productive for
这 香草 植物 熊 水果 什么时候 关于 三 年 老的 , 其余的 生产力 为了
[ˈθɜːrti] [ɔːr] [ˈfɔːrti] [ˈjɪrz] .
thirty or forty years .
三十 或者 四十 年 .

香草植物大约在三岁时开始结果，并能持续结果三四十年。

[ðə; ði] [best] [vəˈnɪlə] [ɪz] [ɪkˈspɔrtəd] [frʌm; frəm] [ˈmeksɪkoʊ] , [waɪl] [ðæt] [frʌm; frəm] [brəˈzɪl] [ɪz] [ʌv; əv] [æn; ən]
The best vanilla is exported from Mexico , while that from Brazil is of an
这 最好的 香草 是 导出 从 墨西哥 , 尽管 那 从 巴西 是 的 一个
[ɪnˈfɪriər] [ˈkwɑːləti] .
inferior quality .
下 质量 .

墨西哥出口的香草品质最佳，而巴西出口的香草品质较差。

[vəˈnɪlə] [vaɪn] [ænd; ənd] [biːn] .
Vanilla Vine and Bean .
香草 藤 和 豆 .

香草藤和香草荚。

[ðə; ði] [ˈtɑːŋkə] [biːn] , [kɔːld] [ˈɔːlsoʊ] - [ænd; ənd] [ˈtɑːŋˌkwɪn] [biːn] ,
The Tonka bean , called also Tongua and Tonquin bean ,
这 零陵香豆 豆 , 称为 还 - 和 汤金 豆 ,

东加豆，又称汤加豆或东加豆

[ɪz] [ˈfriːkwəntli] [soʊld] [æz; əz] [ə; eɪ] [ˈsʌbstɪtuːt] [fɔːr; fər] [ɔːr] [əˈdʌltərənt] [ʌv; əv] [vəˈnɪlə] .
is frequently sold as a substitute for or adulterant of vanilla .
是 频繁地 卖 作为 一个 代替 为了 或者 掺杂物 的 香草 .

它经常被当作香草的替代品或掺杂物出售。

[ˌaɪ 'tiː] [biˈlɔŋz] [tuː; tə][ðə; ði] - , [prəˈdjʊsɪŋ] [θɪk] , [ʃɔːrt] ['pɑːdz][frʌm; frəm] [wɪtʃ] [æn; ən]

It	belongs	to	the	leguminosæ	,	producing	thick	,	short	pods	from	which	an
它	属于	到	这	-	,	生产	厚的	,	短的	豆荚	从	哪个	一个

[ɔɪl] , [rɪˈzemblɪŋ] [vəˈnɪlə] , [ɪz][ɪkˈstræktɪd] .

oil	,	resembling	vanilla	,	is	extracted	.
油	,	类似	香草	,	是	提取	.

它属于豆科植物，结出粗壮、短小的豆荚，从中提取出一种类似香草的油脂。

[ðə; ði] [triː] [ɪz] ['kɑːmən] [ɪn] ['brɪtɪʃ] [gaiˈænə][ænd; ənd][ðə; ði]['trɑːpɪks][ænd; ənd] [grəuz] [tuː; tə][æn; ən]

The	tree	is	common	in	British	Guiana	and	the	tropics	and	grows	to	an
这	树	是	常见的	在	英国	圭亚那	和	这	热带	和	生长	到	一个

[ɪˈmens] [saɪz] .

immense	size	.
巨大	尺寸	.

这种树在英属圭亚那和热带地区很常见，而且可以长得非常巨大。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [mʌtʃ] ['tʃiːpər] [kəˈmɜːrʃəli] [ðæn; ðən] [vəˈnɪlə] .

It	is	much	cheaper	commercially	than	vanilla	.
它	是	很多	更便宜	商业上	比	香草	.

它的商业价格比香草便宜得多。

[ðə; ði]['ekstrækt; ɪkˈstrækt][ʌv; əv] ['bɪtər] ['ɑːmənd] [kənˈsɪsts] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['tɪŋktʃər] [meɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði]

The	extract	of	bitter	almond	consists	of	a	tincture	made	from	the
这	提炼	的	苦的	杏仁	由	的	一个	酊剂	制成	从	这

['kɜːrn(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] [nʌt] .

kernel	of	the	nut	.
核心	的	这	坚果	.

苦杏仁提取物是由杏仁仁制成的酊剂。

[ðə; ði] [triː] [ʌv; əv][ðə; ði] ['bɪtər] ['ɑːmənd][əˈrɪdʒɪneɪtɪd] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [biˈliːvd] , [ɪn] ['prʌʃə] , [ɔːlˈðoʊ] [naʊ]

The	tree	of	the	bitter	almond	originated	,	it	is	believed	,	in	Prussia	,	although	now
这	树	的	这	苦的	杏仁	起源于	,	它	是	相信	,	在	普鲁士	,	虽然	现在

['groʊɪŋ] [waɪld]

growing	wild
生长	荒野

苦杏仁树据信起源于普鲁士，尽管现在已野生生长。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	39	]
[	页	-	]

[第39页]

[ɪn] ['sʌðərn] ['jʊrəp] .

in	southern	Europe	.
在	南部	欧洲	.

在南欧。

[ðə; ði]['fleɪvər] [əbˈteɪnd] [frʌm; frəm][ðə; ði]['kɜːrn(ə)l][ɪz] [duː] [tuː; tə][ðə; ði] ['prʌsɪk] ['æsɪd] [dɪˈveləpt] [ɪn]

The	flavor	obtained	from	the	kernel	is	due	to	the	prussic	acid	developed	in
这	味道	获得	从	这	核心	是	到期的	到	这	普鲁士克	酸	发达	在

[ðə; ði] ['prɑːses] [ʌv; əv] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] ['tɪŋktʃər] .

the	process	of	making	the	tincture	.
这	过程	的	制作	这	酊剂	.

从果仁中提取出的风味是由于在制作酊剂的过程中产生的氢氰酸造成的。

[ə; eɪ]['sɪmələr]['fleɪvər][ɪgˈzɪsts][ɪn][ðə; ði]['kɜːrn(ə)l][ænd; ənd] [liːvz] [ʌv; əv][ðə; ði] [piːtʃ] ,

A	similar	flavor	exists	in	the	kernel	and	leaves	of	the	peach	,
一个	相似的	味道	存在	在	这	核心	和	树叶	的	这	桃	,

桃子的果仁和叶子也具有类似的风味。

[ə; eɪ] [triː] ['ælaɪd] [bə'tænɪklɪ] [tuː; tə][ðə; ði]['ɑːmənd] .

a	tree	allied	botanically	to	the	almond	.
一个	树	盟军	植物学	到	这	杏仁	.

一种在植物学上与杏树同属一科的树木。

['fleɪvərɪŋ] [iks'trækts][ɑːr; ər]['ɔːlsoʊ] [meɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['ɔrɪndʒ] , ['lemən] , ['strɔːberi] , [ænd; ənd]

Flavoring	extracts	are	also	made	from	the	orange	,	lemon	,	strawberry	,	and
调味	提取物	是	还	制成	从	这	橙子	,	柠檬	,	草莓	,	和

['ʌðər] [fruːts] .

other	fruits	.
其他	水果	.

橙子、柠檬、草莓和其他水果也被用来制作调味提取物。

[ðeɪ] [ɑːr; ər]['ɔːlsoʊ] [prə'duːst] ['kemɪkli] , [æz; əz] ['meni] [ə'ledʒd] [fruːt] - ['fleɪvərz] [faʊnd] [ə'pɑːn][ðə; ði]

They	are	also	produced	chemically	,	as	many	alleged	fruit	-	flavors	found	upon	the
他们	是	还	生产	化学	,	作为	许多	据称	水果	-	口味	成立	之上	这

['mɑːrkɪt] [pruːv] ,

market	prove	,
市场	证明	,

它们也是化学合成的，市面上许多所谓的果味香精就证明了这一点。

[frʌm; frəm][ðə; ði][koʊl] - [tɑːr] ['prɑːdʌkt] .

from	the	coal	-	tar	products	.
从	这	煤炭	-	焦油	产品	.

来自煤焦油产品。

[ðə; ði][pɪ'stæʃioʊˌpɪ'stɑːʃioʊ][ɔːr] [pi'stæʃ] [nʌt] [ɪz] [pər'tɪkjələrli] [laɪkt] [baɪ] [kən'fekʃənəz] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ʌv; əv]

The	pistachio	or	pistache	nut	is	particularly	liked	by	confectioners	because	of
这	开心果	或者	开心果	坚果	是	特别	喜欢	经过	糖果商	因为	的

[ɪts] ['delɪkət] ['fleɪvər] ,

its	delicate	flavor	,
它是	精美的	味道	,

开心果因其清淡的口感而特别受糖果师的喜爱。

[rɪ'zemblɪŋ] [ðæt] [ʌv; əv][ðə; ði]['ɑːmənd] .

resembling	that	of	the	almond	.
类似	那	的	这	杏仁	.

外形酷似杏仁。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði]['kɜːrn(ə)l][ʌv; əv][ə; eɪ][paɪn] - [triː] , [ɪz][smɔːl][ænd; ənd][ʌv; əv][ə; eɪ] [laɪt] [griːn] ['kʌlər] .

It	is	the	kernel	of	a	pine	-	tree	,	is	small	and	of	a	light	green	color	.
它	是	这	核心	的	一个	松树	-	树	,	是	小的	和	的	一个	光	绿色的	颜色	.

它是松树的果核，很小，呈浅绿色。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['neɪtɪv] [tuː; tə] ['jʊrəp] [ænd; ənd][ðə; ði][fɑːr] [iːst] .

It	is	native	to	Europe	and	the	far	East	.
它	是	本国的	到	欧洲	和	这	远的	东方	.

它原产于欧洲和远东地区。

['kɔːdjəlz] [ɔːr] [lɪ'kɜːz] [ɑːr; ər] [juːst] [bəuθ][fɔːr; fər] ['fleɪvərɪŋ] ['peistriz][ænd; ənd]['aɪsɪz][ænd; ənd] , [ɪn]

Cordials	or	liqueurs	are	used	both	for	flavoring	pastries	and	ices	and	,	in
甜酒	或者	利口酒	是	用过的	两个都	为了	调味	糕点	和	冰	和	,	在

[ðə; ði] [wei] [ʌv; əv][be'vəridʒiz] ,

the	way	of	beverages	,
这	方式	的	饮料	,

甜酒或利口酒既可用于给糕点和冰淇淋调味，也可用于调制饮料。

[æz; əz][eɪdz][tuː; tə][ðə; ði][daɪ'dʒestʃən] .

as	aids	to	the	digestion	.
作为	艾滋病	到	这	消化	.

有助于消化。

[ɪn][ðə; ði] ['lætər] [keɪs] [ðeɪ] [ɑːr; ər]['teɪkən][ɪn] ['veri] [smɔːl] ['kwɑːntətiz] [dʒʌst][æt; ət][ðə; ði][kloʊz][ʌv; əv]

In	the	latter	case	they	are	taken	in	very	small	quantities	just	at	the	close	of
在	这	后者	案件	他们	是	已采取	在	非常	小的	数量	只是	在	这	关闭	的

[ə; eɪ] [miːl] .

a	meal	.
一个	一顿饭	.

后一种情况下，它们是在餐前少量服用。

[ɪz][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði][moʊst] ['selɪbreɪtɪd] [ʌv; əv] ['kɔːdjəlz] .

Curaçoa	is	one	of	the	most	celebrated	of	cordials	.
库拉索	是	一	的	这	最多	著名	的	甜酒	.

库拉索酒是最著名的甜酒之一。

[ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz][ə'rɪdʒənəli] [meɪd] [ɪn][ðə; ði]['aɪlənd][ʌv; əv] , [wens] [ɪts] [neɪm] , [ænd; ənd][ɪz]

It	was	originally	made	in	the	island	of	Curaçoa	,	whence	its	name	,	and	is
它	曾是	起初	制成	在	这	岛	的	库拉索	,	何处	它是	姓名	,	和	是

[prɪ'perd] [frʌm; frəm]['laimiːz] ,

prepared	from	limes	,
准备	从	青柠	,

它最初产于库拉索岛，因此得名，是用青柠制成的。

['ɔrɪndʒ] [piːl] [ænd; ənd]['spaɪsɪz] .

orange	peel	and	spices	.
橙子	果皮	和	香料	.

橙皮和香料。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [stɪl] [æn; ən][ɪm'pɔːrt(ə)nt] [sɔːrs] [ʌv; əv] ['revənuː] [tuː; tə][ɪts] ['neɪtɪv] ['aɪlənd] .

It	is	still	an	important	source	of	revenue	to	its	native	island	.
它	是	仍然	一个	重要的	来源	的	收入	到	它是	本国的	岛	.

它至今仍是其原产岛屿的重要收入来源。

['nwaɪoʊ][ɪz][ə; eɪ] [lɪ'kɜːr] [meɪd] [frʌm; frəm]['brændi] , ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] ['bɪtər] ['ɑːmənd] .

Noyau	is	a	liqueur	made	from	brandy	,	flavored	with	bitter	almond	.
诺亚	是	一个	酒	制成	从	白兰地	,	调味	和	苦的	杏仁	.

诺亚酒是一种用白兰地酿造，并以苦杏仁调味的利口酒。

[ˌrætə'fiə][ɪz][ə; eɪ] [lɪ'kɜːr] ['sɪmələr][tuː; tə] [ænd; ənd]['nwaɪoʊ] ,

Ratafia	is	a	liqueur	similar	to	Curaçoa	and	noyau	,
果酒	是	一个	酒	相似的	到	库拉索	和	诺亚	,

Ratafia 是一种类似于 Curaçoa 和 noyau 的利口酒，

[wɪtʃ] [ɪz] ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] [piːtʃ] [ænd; ənd]['ɑːmənd][iks'trækts][ænd; ənd] [spaɪst] .

which	is	flavored	with	peach	and	almond	extracts	and	spiced	.
哪个	是	调味	和	桃	和	杏仁	提取物	和	加香料	.

它添加了桃子和杏仁提取物，并添加了香料。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	40	]
[	页	-	]

[第40页]

[ænɪ'zet] [ænd; ənd] ['kɪməl] [hæv; həv] [bɪn] [ɔː'redi] ['menʃ(ə)nd] ,

Anisette	and	kümmel	have	been	already	mentioned	,
茴香酒	和	库梅尔	有	到过	已经	提及	,

茴香酒和茴香籽酒前面已经提到过了。

[ðə; ði]['fɔːrmər][ə; eɪ]['kɔːrdʒəl] [meɪd] [baɪ][ðə; ði] [frentʃ] [ænd; ənd][ɪ'tæljənz][ænd; ənd] ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ]

the	former	a	cordial	made	by	the	French	and	Italians	and	flavored	with
这	以前的	一个	亲切	制成	经过	这	法语	和	意大利人	和	调味	和

['ænəsiːd] ;

aniseed	;
八角	;

前者是法国人和意大利人制作的一种用茴香调味的甜酒；

[ðə; ði] ['lætər] , [ə; eɪ]['dʒɜːrmən][ænd; ənd] ['rʌʃ(ə)n] [lɪ'kɜːr] , ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] ['kɪməl] [ɔːr]['kærəweɪ]

the	latter	,	a	German	and	Russian	liqueur	,	flavored	with	kümmel	or	caraway
这	后者	,	一个	德语	和	俄语	酒	,	调味	和	库梅尔	或者	葛缕子

[siːd] .

seed	.
种子	.

后者是一种德国和俄罗斯的利口酒，用茴香籽或葛缕子籽调味。

['æbsɪnθ] [ɪz][ə; eɪ] ['bɪtər] [ænd; ənd][ˌærə'mætɪk]['kɔːrdʒəl] ,

Absinthe	is	a	bitter	and	aromatic	cordial	,
苦艾酒	是	一个	苦的	和	芳香	亲切	,

苦艾酒是一种味道苦涩、香气浓郁的甜酒。

[ðə; ði] ['bɪtərnəs] ['biːɪŋ] [duː] [tuː; tə][ðə; ði][juːz][ʌv; əv] ['wɜːrmwʊd] [ɪn][ɪts][ˌprepə'reɪʃ(ə)n] .

the	bitterness	being	due	to	the	use	of	wormwood	in	its	preparation	.
这	苦味	存在	到期的	到	这	使用	的	蒿	在	它是	准备	.

苦味是由于制备过程中使用了苦艾。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [pər'tɪkjələrli] [pər'nɪʃəs] [ænd; ənd] ['tretʃərəs] [tuː; tə][juːz] [ɪf] ['teɪkən] [bɪ'fɔːr] [miːlz] , [æz; əz]

It	is	particularly	pernicious	and	treacherous	to	use	if	taken	before	meals	,	as
它	是	特别	有害	和	奸诈	到	使用	如果	已采取	前	餐	,	作为

[ɪz]['ɔːf(ə)n][ðə; ði] ['kʌstəm] ,

is	often	the	custom	,
是	经常	这	风俗	,

如果像人们通常习惯的那样在饭前服用，那么这种药物尤其有害且危险。

[ɪn'sted] [ʌv; əv] ['æftərwərd] .

instead	of	afterward	.
反而	的	之后	.

而不是事后。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['lɑːrdʒli] [juːst] [baɪ][ðə; ði] [frentʃ] .

It	is	largely	used	by	the	French	.
它	是	很大程度上	用过的	经过	这	法语	.

它主要被法国人使用。

[ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ][ɪz][æn; ən][ˌærə'mætɪk]['kɔːrdʒəl] ,

Maraschino	is	an	aromatic	cordial	,
樱桃酒	是	一个	芳香	亲切	,

马拉斯奇诺是一种芳香的甜酒。

[ðə; ði]['fleɪvər][ʌv; əv] [wɪtʃ] [ɪz] [prə'duːst] [baɪ][ðə; ði][juːz][ʌv; əv][ðə; ði] ['bɪtər] ['ɑːmənd][ænd; ənd][ðə; ði]

the	flavor	of	which	is	produced	by	the	use	of	the	bitter	almond	and	the
这	味道	的	哪个	是	生产	经过	这	使用	的	这	苦的	杏仁	和	这

[ɪ'tæliən] ['tʃeri] .

Italian	cherry	.
意大利语	樱桃	.

其风味是由苦杏仁和意大利樱桃产生的。

[ʃɑːr'truːz] [wʌz; wəz][ə'rɪdʒənəli] [prɪ'perd] [baɪ][ðə; ði] [mʌŋks] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['mɑːnəsteri] [ʌv; əv] [ðæt] [neɪm]

Chartreuse	was	originally	prepared	by	the	monks	of	a	monastery	of	that	name
黄绿色	曾是	起初	准备	经过	这	僧侣	的	一个	修道院	的	那	姓名

[ɪn] [fræns] .

in	France	.
在	法国	.

夏特勒兹酒最初是由法国一座同名修道院的僧侣酿造的。

[fɔːr; fər] ['ɑːbviəs] ['riːz(ə)nz] [ðə; ði] [poʊp] [prə'hɪbɪtɪd] [ɪts] [ˌmænju'fæktʃər] [baɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] - [ænd; ənd]

For	obvious	reasons	the	Pope	prohibited	its	manufacture	by	them	in	1864	and
为了	明显的	原因	这	教皇	禁止	它是	生产	经过	他们	在	-	和

[ðə; ði] [ə'rɪdʒən(ə)l] [rɪ'siːt] [wʌz; wəz] [lɔːst] .

the	original	receipt	was	lost	.
这	原来的	收据	曾是	丢失的	.

由于显而易见的原因，教皇于 1864 年禁止他们生产这种产品，而原始收据也遗失了。

[ðer; ðər] [ɑːr; ər] [fɔːr] [kaɪndz] [naʊ] [meɪd] , [ʌv; əv] [wɪtʃ] [ðə; ði] [griːn] [ɪz] [pər'hæps] [ðə; ði] [moʊst] ['pɑːpjələr]

There	are	four	kinds	now	made	,	of	which	the	green	is	perhaps	the	most	popular
那里	是	四	种类	现在	制成	,	的	哪个	这	绿色的	是	也许	这	最多	受欢迎的

.

:

.

目前市面上共有四种口味，其中绿色口味可能是最受欢迎的。

[ʃɑːr'truːz] [pə'zesiz] [ðə; ði] ['freɪgrəns] [ʌv; əv] ['gɑːrdn] [hɜːrb] , [ðə; ði] [ə'roʊmə] [ʌv; əv] ['veriəs] ['spaɪsɪz] ,

Chartreuse	possesses	the	fragrance	of	garden	herbs	,	the	aroma	of	various	spices	,
黄绿色	拥有	这	香味	的	花园	草药	,	这	香气	的	各种各样的	香料	,

['flaʊərz] [ænd; ənd] [nʌts] ,

flowers	and	nuts	,
花朵	和	坚果	,

夏特勒兹酒散发着花园香草、各种香料、花卉和坚果的香气。

[ænd; ənd] ['iːv(ə)n] [ðə; ði] ['bɔːlsəmi] ['freɪgrəns] [ʌv; əv] [ðə; ði] [jʌŋ] , [griːn] ['tæsl] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [paɪn]

and	even	the	balsamy	fragrance	of	the	young	,	green	tassel	from	the	pine
和	甚至	这	香脂	香味	的	这	年轻的	,	绿色的	流苏	从	这	松树

[triː] .

tree	.
树	.

甚至还有松树嫩绿穗状花序散发的淡淡香脂香味。

[ðiːz] ['kɔːdjəlz] [ɑːr; ər] [mɔːr] ['lɑːrdʒli] [juːst] [ɪn] [fræns] [ænd; ənd] ['ɪtəli] [ðæn; ðən] ['eniwer] [els] .

These	cordials	are	more	largely	used	in	France	and	Italy	than	anywhere	else	.
这些	甜酒	是	更多的	很大程度上	用过的	在	法国	和	意大利	比	任何地方	别的	.

这些甜酒在法国和意大利的使用比在其他任何地方都更为普遍。

['oʊɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['groʊɪŋ] ['sentɪmənt] [ə'genst] [ðer; ðər] [juːz] ,

Owing	to	a	growing	sentiment	against	their	use	,
欠款	到	一个	生长	情绪	反对	他们的	使用	,

由于反对使用它们的呼声日益高涨，

[ðeɪ] [ɑːr; ər] ['tɔləreitid] [tuː; tə] ['oʊnli] [ə; eɪ] ['lɪmɪtɪd] [ɪk'stent] [ɪn] [ə'merɪkə] [ɔːl'ðoʊ] ,

they	are	tolerated	to	only	a	limited	extent	in	America	although	,
他们	是	容忍	到	仅有的	一个	有限的	程度	在	美国	虽然	,

在美国，人们对它们的容忍度很有限，尽管如此，

[bɪ'kəz, bɪ'kɔːz] [ʌv; əv] [ðer; ðər] ['kɑːmən] [juːz] [æz; əz] ['fleɪvərɪŋz] , [ðeɪ] [ɑːr; ər] [hɪr] ['menʃ(ə)nd] .

because	of	their	common	use	as	flavorings	,	they	are	here	mentioned	.
因为	的	他们的	常见的	使用	作为	调味料	,	他们	是	这里	提及	.

由于它们常被用作调味品，因此在此提及。

['vedʒtəb(ə)l] ['æsidz] [ɑːr; ər] ['ɔːlsoʊ] ['lɑːrdʒli] [juːst] [fɔːr; fər] [ðə; ði] ['fleɪvərɪŋ] [ʌv; əv] [fuːdz] .

Vegetable	acids	are	also	largely	used	for	the	flavoring	of	foods	.
蔬菜	酸	是	还	很大程度上	用过的	为了	这	调味	的	食物	.

植物酸也被广泛用于食品调味。

[[ˌpiː 'dʒiː] -]

[	Pg	41	]
[	页	-	]

[wʌn] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['oʊldɪst] [noʊn] [ɪz] ['vɜːrdʒʊs] , [juːst] [baɪ] [ðə; ði] ['eɪnʃənts] [æz; əz] [ə; eɪ] ['bevərɪdʒ] .

One	of	the	oldest	known	is	verjuice	,	used	by	the	ancients	as	a	beverage	.
一	的	这	最老	已知	是	酸葡萄汁	,	用过的	经过	这	古代人	作为	一个	饮料	.

其中最古老的已知物质之一是酸葡萄汁，古人曾将其用作饮料。

[ɪts] [juːz] [ɪn] ['kʊkəri] [ɪz] [bi'liːvd] [tuː; tə] [hæv; həv] [ə'rɪdʒɪneɪtɪd] [ɪn] [ˌmiːdi'iːvəl] [fræns] .

Its	use	in	cookery	is	believed	to	have	originated	in	mediæval	France	.
它是	使用	在	烹饪	是	相信	到	有	起源于	在	中世纪	法国	.

人们认为它在烹饪中的应用起源于中世纪的法国。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [meɪd] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [dʒuːs] [ʌv; əv] [kræb] - ['æplz] [ænd; ənd] [ʌv; əv] [ˌʌn'raɪp] [greɪps] .

It	is	made	from	the	juice	of	crab	-	apples	and	of	unripe	grapes	.
它	是	制成	从	这	汁	的	螃蟹	-	苹果	和	的	生	葡萄	.

它是用野苹果汁和未成熟葡萄汁制成的。

['vɪnɪgər] [ɪz] [ə; eɪ] [dɪ'veləpt] ['æsɪd] .

Vinegar	is	a	developed	acid	.
醋	是	一个	发达	酸	.

醋是一种高度发达的酸。

[ðə; ði] [wɜːrd] [kʌmz] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [frentʃ] [vẽ; væn] - [eɪ'grɛ] , ['miːnɪŋ] ['saʊər] [waɪn] .

The	word	comes	from	the	French	vin	-	aigre	,	meaning	sour	wine	.
这	单词	来	从	这	法语	葡萄酒	-	艾格雷	,	意义	酸的	葡萄酒	.

这个词源于法语 vin-aigre，意思是酸酒。

[ɪf] ['sɪmp(ə)l] [keɪn] ['ʃʊgər] [biː; bi] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [sʌm; səm] [fər'ment] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [tɜːrn] [tuː; tə] [greɪp] ['ʃʊgər] ,

If	simple	cane	sugar	be	mixed	with	water	and	some	ferment	,	it	will	turn	to	grape	sugar	,
如果	简单的	甘蔗	糖	是	混合	和	水	和	一些	发酵	,	它	将要	转动	到	葡萄	糖	,

如果将普通蔗糖与水和一些发酵物混合，就会变成葡萄糖。

[ðen] [tuː; tə] ['ælkəhɔːl] , [ðen] [tuː; tə] ['vɪnɪgər] .

then	to	alcohol	,	then	to	vinegar	.
然后	到	酒精	,	然后	到	醋	.

然后加入酒精，最后加入醋。

[haʊ'evər] , [ðə; ði] [best] ['vɪnɪgər] [naʊ] [juːst] [ɪz] [ə; eɪ] [fruːt] ['æsɪd] , ['iːðər] [frʌm; frəm] ['æp(ə)l] [ɔːr] [greɪp] .

However	,	the	best	vinegar	now	used	is	a	fruit	acid	,	either	from	apple	or	grape	.
然而	,	这	最好的	醋	现在	用过的	是	一个	水果	酸	,	任何一个	从	苹果	或者	葡萄	.

然而，目前最好的醋是果醋，无论是苹果醋还是葡萄醋。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['ɔːlsoʊ] [meɪd] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [red] [ænd; ənd] [waɪt] [waɪnz] [ænd; ənd] [frʌm; frəm] ['saʊər] [bɪr] ,

It	is	also	made	from	the	red	and	white	wines	and	from	sour	beer	,
它	是	还	制成	从	这	红色的	和	白色的	葡萄酒	和	从	酸的	啤酒	,

它也可用红葡萄酒、白葡萄酒和酸啤酒制成。

[ðə; ði] ['lætər] ['biːɪŋ] [noʊn] [æz; əz] [mɔːlt] ['vɪnɪgər] .

the	latter	being	known	as	malt	vinegar	.
这	后者	存在	已知	作为	麦芽	醋	.

后者被称为麦芽醋。

[ɪn] ['ɪŋgləndˌ] [ðə; ði] [lɔː] [ə'laʊz] [ə; eɪ] [pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv] [sʌlˌfjʊrɪk] ['æsɪd] [tuː; tə] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [mɔːlt] ['vɪnɪgər] [waɪl] [ɪn] [ə'merɪkə] [bəuθ] [sʌlˌfjʊrɪk] [ænd; ənd] [ˌmjʊrɪ'ætɪk] ['æsidz] [ɑːr; ər] [kən'sɪdərd] [ə'dʌltərənts] .

In	England	the	law	allows	a	percentage	of	sulphuric	acid	to	be	added	to	malt	vinegar	while	in	America	both	sulphuric	and	muriatic	acids	are	considered	adulterants	.
在	英格兰	这	法律	允许	一个	百分比	的	硫磺	酸	到	是	额外	到	麦芽	醋	尽管	在	美国	两个都	硫磺	和	氯化物	酸	是	经过考虑的	掺杂物	.

在英国，法律允许在麦芽醋中添加一定比例的硫酸，而在美国，硫酸和盐酸都被视为掺杂物。

['vɪnɪgər] [ɪz][ðə; ði][wʌn][ˌɪndɪ'spensəb(ə)l] [ɪn'gri:diənt] [ʌv; əv] ['pɪkəlz] [ænd; ənd] ['veriəs] ['sɔ:sɪz] [æz; əz] [wel]

Vinegar	is	the	one	indispensable	ingredient	of	pickles	and	various	sauces	as	well
醋	是	这	一	必不可少	成分	的	泡菜	和	各种各样的	酱汁	作为	出色地

[æz; əz][ə; eɪ]['væljuəb(ə)l]['kɑ:ndɪmənt] .

as	a	valuable	condiment	.
作为	一个	有价值的	调味品	.

醋是泡菜和各种酱料中不可或缺的成分，也是一种重要的调味品。

['laimi:z][ænd; ənd] ['lɛmənz] , ['sɪmələr] [fru:ts] , [kən'teɪn] [lɑ:rdʒ] ['kwɑ:ntətiz] [ʌv; əv]['æsɪd] [wɪtʃ] [ɪz]

Limes	and	lemons	,	similar	fruits	,	contain	large	quantities	of	acid	which	is
青柠	和	柠檬	,	相似的	水果	,	包含	大的	数量	的	酸	哪个	是

['θɜ:rəli] ['hoʊlsəm] [ænd; ənd] [ə'gri:əb(ə)l] .

thoroughly	wholesome	and	agreeable	.
彻底	健康	和	同意	.

青柠和柠檬是类似的水果，它们含有大量的酸，这种酸对人体非常有益，而且味道宜人。

[tu:; tə][sʌm; səm][ɪk'stent] [ði:z] ['æsidz][ɑ:r; ər] [dis'pleisɪŋ] ['vɪnɪgər] [æz; əz] ['kɔndimənt] ,

To	some	extent	these	acids	are	displacing	vinegar	as	condiments	,
到	一些	程度	这些	酸	是	位移	醋	作为	调味品	,

在某种程度上，这些酸正在取代醋作为调味品。

['bi:ɪŋ] [kən'sɪdərd] [bəuθ] [mɔ:r] [helθ] ['gɪvɪŋ] [ænd; ənd] [mɔ:r] ['pælətəb(ə)l] .

being	considered	both	more	health	giving	and	more	palatable	.
存在	经过考虑的	两个都	更多的	健康	给予	和	更多的	可口的	.

被认为既有益健康又更美味。

[ðə; ði][moʊst] [kəm'pli:t] [ænd; ənd] [ɪn'strʌktɪv] [ˌeksɪ'bɪʃ(ə)n][ʌv; əv] ['kɔndimənt] [ænd; ənd]['spaɪsɪz]['evər]

The	most	complete	and	instructive	exhibition	of	condiments	and	spices	ever
这	最多	完全的	和	有指导意义的	展览	的	调味品	和	香料	曾经

['gɪv(ə)n][wʌz; wəz][held][ɪn][ðə; ði][ˌægrɪ'kʌltʃərəl] ['bɪldɪŋ] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['wɜ:ldz] [kə'lʌmbiən] [ˌekspə'zɪʃ(ə)n] .

given	was	held	in	the	Agricultural	Building	during	the	World's	Columbian	Exposition	.
给定	曾是	握住	在	这	农业	建筑	期间	这	世界的	哥伦比亚	展览	.

在哥伦布世界博览会期间，农业馆举办了有史以来最完整、最具启发性的调味品和香料展览。

[ðə; ði][neiʃəns][ʌv; əv][ɔ:l][ðə; ði] [ɜ:rθ] [kən'trɪbju:tɪd] .

The	nations	of	all	the	earth	contributed	.
这	国家	的	全部	这	地球	贡献	.

世界各国都做出了贡献。

[ðer; ðər][wɜ:r; wər]['keipəz][ænd; ənd] ['ɑ:lɪvz] [frʌm; frəm] ['ɪtəli] , ['spaɪsɪz][frʌm; frəm]

There	were	capers	and	olives	from	Italy	,	spices	from
那里	是	刺山柑	和	橄榄	从	意大利	,	香料	从

有来自意大利的刺山柑和橄榄，还有来自……的香料

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	Pg	42	]
[	页	-	]

[第42页]

['dʒɑ:və] , ['tʃʌtni] [frʌm; frəm]['trɪnɪˌdæd] , [kæl'kʌtə] , [ænd; ənd][ðə; ði][fɑ:r] [ə'weɪ] ['aɪlənd][ʌv; əv]

Java	,	chutney	from	Trinidad	,	Calcutta	,	and	the	far	away	island	of
Java	,	酸辣酱	从	特立尼达	,	加尔各答	,	和	这	远的	离开	岛	的

[seɪ'lɑ:n; sə'lɑ:n] ;

Ceylon	;
锡兰	;

爪哇岛、特立尼达岛、加尔各答和遥远的锡兰岛的酸辣酱；

['ketʃəp] [frʌm; frəm][bəuθ]['ɪŋgləɪnd] [ænd; ənd][ə'merɪkə] , ['kæsə,ri:p] [ænd; ənd] ['pɪkld] ['laimi:z]

ketchup	**from**	**both**	**England**	**and**	**America**	**,**	**cassareep**	**and**	**pickled**	**limes**
番茄酱	从	两个都	英格兰	和	美国	,	卡萨里普	和	腌制	青柠

[frʌm; frəm] ['brɪtɪʃ] [gai'ænə] ,

from	**British**	**Guiana**	**,**
从	英国	圭亚那	,

来自英国和美国的番茄酱，来自英属圭亚那的卡萨里普和腌青柠。

[sɔɪ] [frʌm; frəm]['tʃaɪnə][ænd; ənd][dʒə'pæn] , [ænd; ənd] ['pɪkəlz] [frʌm; frəm][lændz] [gə'lɔ:r] .

soy	**from**	**China**	**and**	**Japan**	**,**	**and**	**pickles**	**from**	**lands**	**galore**	**.**
大豆	从	中国	和	日本	,	和	泡菜	从	土地	数不胜数	.

来自中国和日本的大豆，以及来自世界各地的腌菜。

[ðə; ði] [lɔ:ŋ] , ['deɪntɪli] [kɜ:rvd] , [və'nɪlə] [bi:n] [wʌz; wəz] [ɪg'zɪbɪtɪd] [saɪd][baɪ][saɪd][wɪð; wɪθ][ɪts] [ʃɔ:rt] ,

The	**long**	**,**	**daintily**	**curved**	**,**	**vanilla**	**bean**	**was**	**exhibited**	**side**	**by**	**side**	**with**	**its**	**short**	**,**
这	长的	,	轻柔地	弯曲	,	香草	豆	曾是	展出	边	经过	边	和	它是	短的	,

细长、略微弯曲的香草豆荚与短小的香草豆荚并排展出，

[fæt] , [plə'bi:ən] ['lʊkɪŋ] [ə'dʌltərənt] , [ðə; ði]['tɑ:ŋkə] [bi:n] .

fat	**,**	**plebeian**	**looking**	**adulterant**	**,**	**the**	**tonka**	**bean**	**.**
胖的	,	平民	寻找	掺杂物	,	这	零陵香豆	豆	.

肥胖、外表朴素的掺假物，就是零陵香豆。

['kɔ:djəlz] [wɜ:r; wər][sent][frʌm; frəm] ['evri] ['kʌntri] [ig'zibitɪŋ] .

Cordials	**were**	**sent**	**from**	**every**	**country**	**exhibiting**	**.**
甜酒	是	发送	从	每一个	国家	展出	.

每个参展国家都送来了甜酒。

[ðer; ðər][wʌz; wəz][ɪn][wʌn]['pɔ:rʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] ['bɪldɪŋ] [ə; eɪ][smɔ:l] [kən'sɜ:rvətɔ:ri] [fɪld] [wɪð; wɪθ]

There	**was**	**in**	**one**	**portion**	**of**	**the**	**building**	**a**	**small**	**conservatory**	**filled**	**with**
那里	曾是	在	一	部分	的	这	建筑	一个	小的	温室	已填	和

['groʊɪŋ] [spaɪs][plænts] ,

growing	**spice**	**plants**	**,**
生长	香料	植物	,

建筑物的一部分设有一个小型温室，里面种植着各种香料植物。

[ə'mʌŋ] [ðem; ðəm][pɪ'mentoʊ] , ['dʒɪndʒər] , [kloʊv] , ['nʌtmeg] , ['pepər] , ['kæsɪə][ænd; ənd] ['sɪnəmən] .

among	**them**	**pimento**	**,**	**ginger**	**,**	**clove**	**,**	**nutmeg**	**,**	**pepper**	**,**	**cassia**	**and**	**cinnamon**	**.**
之中	他们	甜椒	,	姜	,	丁香	,	肉豆蔻	,	胡椒	,	决明子	和	肉桂	.

其中包括多香果、生姜、丁香、肉豆蔻、胡椒、桂皮和肉桂。

[[ˌpi: 'dʒi:] -]

[	**Pg**	**43**	**]**
[	页	-	]

[第43页]

['ɪndeks] .

INDEX	**.**
指数	.

指数。

['æbsɪnθ] , -

Absinthe	**,**	**40**
苦艾酒	,	-

苦艾酒，40

['ɑ:mənd] , -

Almond	**,**	**38**
杏仁	,	-

杏仁，38

['ɔ:lspaɪs] , [naɪn]
Allspice , 9
多香果 , 9

多香果，9

['æntʃoʊvi] [peɪst] , -
Anchovy Paste , 31
凤尾鱼 粘贴 , -

凤尾鱼酱，31

['ænɪs] , -
Anise , 14
八角 , -

阿尼斯，14岁

[ænɪ'zet] , -
Anisette , 40
茴香酒 , -

茴香酒，40

['beɪzl] , -
Basil , 16
罗勒 , -

巴兹尔，16岁

[beɪ] [li:vz] , -
Bay Leaves , 18
湾 树叶 , -

月桂叶，18

[blæk] ['pepər] , -
Black Pepper , 12
黑色的 胡椒 , -

黑胡椒，12

['kænd(ə)l] - [nʌt] , -
Candle - Nut , 37
蜡烛 - 坚果 , -

烛果，37

['keipəz] , -
Capers , 25
刺山柑 , -

卡珀斯，25

['kæpsɪkəm] , ['vi:deɪ] ['tʃɪli] , -
Capsicum , vide chili , 20
辣椒 , 视频 辣椒 , -

辣椒，见辣椒，20

- , -
Carachi , 32
- , -

卡拉奇，32

['kærəweɪ] , -
Caraway , 15
葛缕子 , -

葛缕子，15

['ka:dəmən] , -
Cardamon , 11
豆蔻 , -

小豆蔻，11

['kæsɪə] , [eɪt]
Cassia , **8**
决明 , 8

决明子，8

['kæsə,ri:p] , -
Cassareep , **32**
卡萨里普 , -

卡萨里普，32岁

['kætsəp] , ['vi:deɪ] ['ketʃəp]
Catsup , **vide** **Ketchup**
番茄酱 , 视频 番茄酱

番茄酱，参见番茄酱

[kaɪ'en] , ['vi:deɪ] ['tʃɪli]
Cayenne , **vide** **Chili**
辣椒 , 视频 辣椒

辣椒，参见辣椒

['seləri] , -
Celery , **16**
芹菜 , -

芹菜，16

[ʃɑ:r'tru:z] , -
Chartreuse , **40**
黄绿色 , -

夏特勒斯，40

['tʃɜ:rvɪl] , -
Chervil , **16**
细叶芹 , -

细叶芹，16

['tʃɪli] , -
Chili , **29**
辣椒 , -

辣椒，29

['tʃʌtni] , -
Chutney , **32**
酸辣酱 , -

酸辣酱，32

['sɪnəmən] , ['sɛvən]
Cinnamon , **7**
肉桂 , 7

肉桂，7

[kloʊv] , [sɪks]
Clove , **6**
丁香 , 6

丁香，6

['kɔndimənt] , [æn'tɪkwəti][ʌv; əv] , [ˌtu:'tu:] ;
Condiments , **antiquity** **of** , **2** ;
调味品 , 古代 的 , 2 ;

调味品，古代，2;

[ˌklæsɪfɪ'keɪʃ(ə)n][ʌv; əv] , [θri:] ;
classification **of** , **3** ;
分类 的 , 3 ;

分类为 3;

[daɪ'dʒestɪv]['vælju:][ʌv; əv] , [wʌn] ;
digestive value of , 1 ;
消化 价值 的 , 1 ;

消化价值为 1；

[ˌeksɪ'bɪʃ(ə)n][ʌv; əv] , - ;
exhibition of , 41 ;
展览 的 , - ;

展览，41；

[ˌmi:di'i:vəl] [ju:z][ʌv; əv] , [θri:] .
mediæval use of , 3 .
中世纪 使用 的 , 3 .

中世纪用法，3.

[ˌkɔ:ri'ændər] , -
Coriander , 13
香菜 , -

芫荽，13

['kju:mɪnˌ'kʌmɪn] , -
Cumin , 13
孜然 , -

孜然，13

, -
Curaçoa , 39
库拉索 , -

库拉索，39

['kɜ:ri] , -
Curry , 26
咖喱 , -

库里，26岁

['devənʃə] [sɔ:s] , -
Devonshire Sauce , 33
德文郡 酱 , -

德文郡酱，33

[dɪl] , -
Dill , 15
莳萝 , -

莳萝，15

['fenl] , -
Fennel , 17
茴香 , -

茴香，17

[[ˌpi: 'dʒi:] -]
[Pg 44]
[页 -]

[第44页]

['fenjugri:k] , -
Fenugreek , 14
胡芦巴 , -

胡芦巴，14

['gɑ:rlɪk] , -
Garlic , 23
蒜 , -

大蒜，23

['dʒɪndʒər] , -
Ginger , 29
姜 , -

姜，29岁

[greɪnz] [ʌv; əv]['pærədaɪs] , -
Grains of Paradise , 14
谷物 的 天堂 , -

天堂之粒，14

['gɪni] ['pepər] , -
Guinea Pepper , 30
几内亚 胡椒 , -

几内亚胡椒，30

[hɔːrs] - ['rædɪʃ] , -
Horse - Radish , 28
马 - 萝卜 , -

辣根，28

['ketʃəp] , -
Ketchup , 33
番茄酱 , -

番茄酱，33

['kɪməl] , -
Kümmel , 40
库梅尔 , -

库梅尔，40

[liːk] , -
Leek , 23
韭葱 , -

利克，23岁

['lemən] , -
Lemon , 41
柠檬 , -

莱蒙，41岁

[laɪm] , -
Lime , 41
酸橙 , -

莱姆，41

[laɪm] - [dʒuːs] [sɔːs] , -
Lime - juice Sauce , 33
酸橙 - 汁 酱 , -

青柠汁酱，33

[lɔːŋ] ['pepər] , -
Long Pepper , 13
长的 胡椒 , -

长胡椒，13

[meɪs] , -
Mace , 11
锤 , -

梅斯，11

[ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] , -
Maraschino , 40
樱桃酒 , -

樱桃酒，40

[mɪnt] ， -
Mint ， 20
薄荷 ， -

薄荷，20

[mɪkst] ['siːzniŋz] ， -
Mixed Seasonings ， 31
混合 调味料 ， -

混合调味料，31

['mʌstərd] ， -
Mustard ， 26
芥末 ， -

芥末，26

['nwaɪoʊ] ， -
Noyau ， 39
诺亚 ， -

诺亚，39岁

['nʌtmeg] ， -
Nutmeg ， 10
肉豆蔻 ， -

肉豆蔻，10

['ɑːlɪv] ， -
Olive ， 36
橄榄 ， -

奥利弗，36岁

['ʌnjən] ， -
Onion ， 22
洋葱 ， -

洋葱，22

['pɑːrsli] ， -
Parsley ， 19
香菜 ， -

欧芹，19

[pɪ'næŋ] ['spaɪsɪz] ， -
Penang Spices ， 31
槟城 香料 ， -

槟城香料，31

['pepər] ， -
Pepper ， 11
胡椒 ， -

佩珀，11

['pɪkəlz] ， -
Pickles ， 35
泡菜 ， -

泡菜，35

[pi'stæʃ] [nʌt] ， -
Pistache Nut ， 39
开心果 坚果 ， -

开心果，39

[,rætə'fiə] ， -
Ratafia ， 39
果酒 ， -

拉塔菲亚，39岁

['sæflaʊər] , -
Safflower , 24
红花 , -

红花，24

['sæfrən] , -
Saffron , 24
藏红花 , -

藏红花，24

[seɪdʒ] , -
Sage , 20
圣人 , -

圣人，20

['sæləd] ['dresɪŋz] , -
Salad Dressings , 35
沙拉 敷料 , -

沙拉酱，35

[sɔ:lt] , [faɪv]
Salt , 5
盐 , 5

盐，5

['sæmfaɪər] , -
Samphire , 36
海蓬子 , -

海蓬子，36

['sɔ:sɪz] , -
Sauces , 32
酱汁 , -

酱汁，32

[ʃə'lɑ:t] , -
Shallot , 24
葱 , -

青葱，24

[sɔɪ] , -
Soy , 34
大豆 , -

大豆，34

[stɑ:r] ['ænɪs] , -
Star Anise , 15
星星 八角 , -

八角，15

['sʌmər] ['seɪvəri] , -
Summer Savory , 19
夏天 美味 , -

夏日香薄荷，19

[swi:t] ['mɑ:rdʒərəm] , -
Sweet Marjoram , 21
甜的 马郁兰 , -

甜马郁兰，21

[tə'bæskoʊ] [sɔ:s] , -
Tabasco Sauce , 35
塔巴斯科辣椒酱 酱 , -

塔巴斯科辣椒酱，35

['tærəgən] ， -
Tarragon ， 22
龙蒿 ， -

龙蒿，22

[taɪm] ， -
Thyme ， 19
百里香 ， -

百里香，19

['tɑːŋkə] - [biːn] ， -
Tonka - bean ， 38
零陵香豆 - 豆 ， -

零陵香豆，38

['tɜːrmərɪk] ， -
Turmeric ， 25
姜黄 ， -

姜黄，25

[və'nɪlə] ， -
Vanilla ， 37
香草 ， -

香草味，37

['vɜːrdʒʊs] ， -
Verjuice ， 41
酸葡萄汁 ， -

酸葡萄汁，41

['vɪnɪgər] ， -
Vinegar ， 41
醋 ， -

醋，41

['wɪntər] ['seɪvəri] ， -
Winter Savory ， 19
冬天 美味 ， -

冬香薄荷，19

['wustəʃiə] [sɔːs] ， -
Worcestershire Sauce ， 33
伍斯特郡 酱 ， -

伍斯特沙司，33

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神